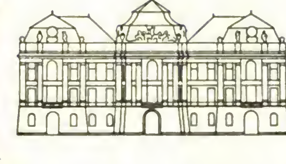
DIE TABACKFABRIKATION DER FRANZOSEN UND...

W. Schmidt









244

Die Tabackfabrikation

der

Franzosen und Holländer,

verbunden mit der

Tabackbereitung der Deutschen;

nach den

neuesten Entdeckungen der Chemie

und

einer zwanzigjährigen Erfahrung

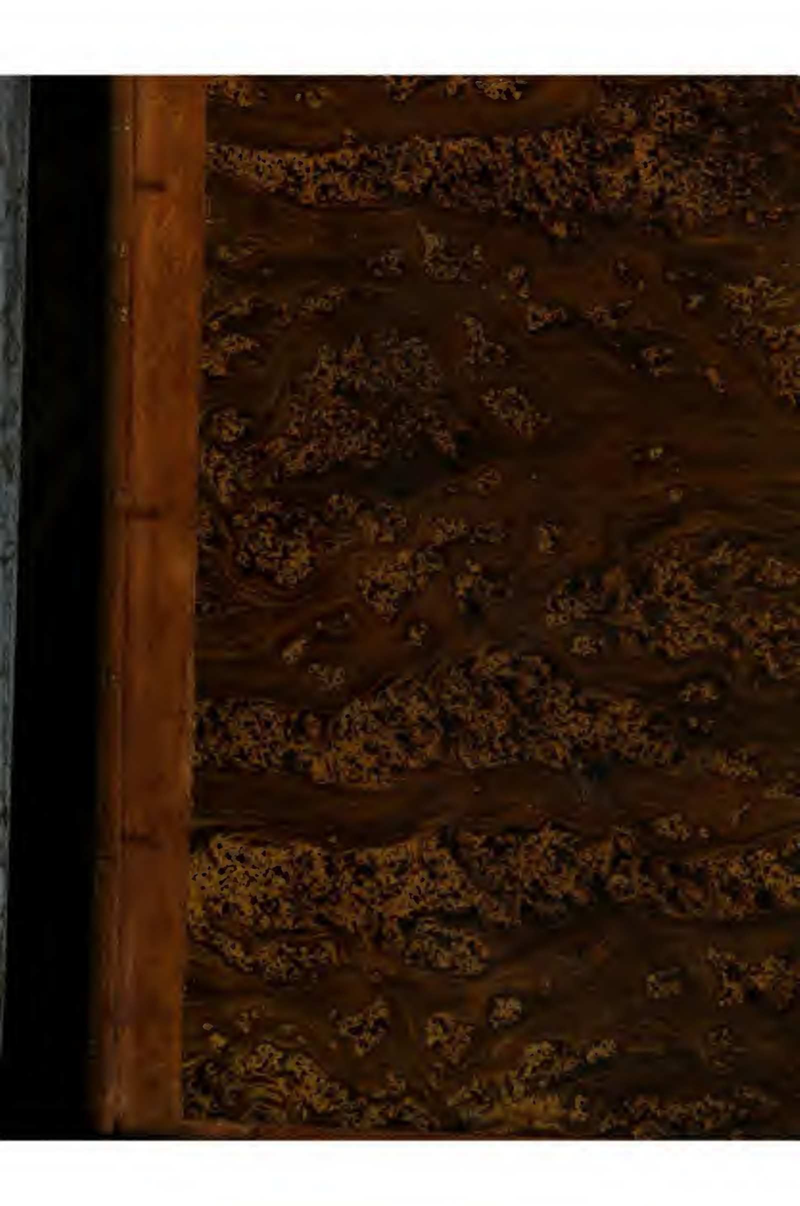
bearbeitet

von

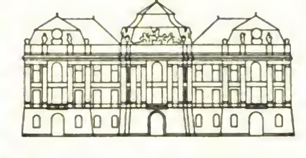
W. Schmidt.

Dresden, 1824.
in der Arnoldischen Buchhandlung.






71.Z.269.





Die Tabackfabrikation

der

Franzosen und Holländer,

verbunden mit der

Tabackbereitung der Deutschen;

nach den

neuesten Entdeckungen der Chemie

und

einer zwanzigjährigen Erfahrung

bearbeitet

von

W. Schmidt.

Dresden, 1824.
in der Arnoldischen Buchhandlung.


KAISERLICHE KOENIGLICHE
HOFBIBLIOTHEK

Vorrede.

Unter den technischen Gewerben nimmt bei jetzigen Zeitverhältnissen die Tabackfabrikation eine der ersten Stellen ein. Die Blicke vieler Regierungen lenken sich mehr als je auf diesen Gegenstand. Welche Aufmerksamkeit hat nicht Rußland in neueren Zeiten auf die Kultur und Fabrikation des Tabacks verwendet. Selbst der Druck, der während der Continentalsperre auf Europa lastete, trug dazu bei, den Erfindungsgeist der Fabrikanten anzuspornen und dieses Gewerbe mehr zu vervollkommnen. Die großen Fortschritte der Chemie haben seit zwanzig Jahren manche Dunkelheiten dieses Faches aufgehellet und der Geheimnißkrämerei ein Ziel gesetzt. Es wurden vor Jahren einzelne Tabackrezepte mit Louisd'ors und Dukaten bezahlt, die bei näherer Beleuchtung nicht den mindesten Werth hatten.

An Schriften über die Tabacksfabrikation fehlt es zwar nicht, denn selten vergeht eine Messe, die nicht etwas über diesen Gegenstand hervorbrächte. Den meisten dieser Schriften fehlt es indessen entweder an einer rich-

tigen Ansicht, oder an Praxis. Es würde einen ungeheuren Aufwand an Vermögen und Zeit erfordern, wenn praktische Arbeiter ihre Ideen und Vorschläge in Ausübung bringen wollten. Einigen Verfassern der in der neuesten Zeit über dieses Geschäft erschienenen Schriften fehlt es zwar an chemischen Kenntnissen nicht, allein aus Unkunde des Praktischen oder aus Mangel an merkantilischen, besonders Waarenkenntnissen, begehen sie oft lächerliche Verstöße.

In wiefern es mir auf diesem noch nicht allzusehr beackerten Felde der technischen Literatur geglückt ist, darüber mögen Sachkenner entscheiden. So viel bin ich indessen überzeugt, daß ich den Fabrikanten ein brauchbares Buch in die Hände liefere und daß selbst Unkundige in diesem Zweige der Technik nach meinen Angaben unbedenklich operiren können; sollte aber dem Arbeitenden eins oder das andere mißlingen, so kann er zugleich überzeugt seyn, selbst irgendwo gefehlt zu haben. Ich habe mich übrigens bemühet, alles so deutlich, als mir möglich war, vorzutragen und wird mir der unparteiische Kenner die Kenntniß des Pracktischen nicht absprechen.

Besonders in der Bereitung der Schnupftabacke, wo die meisten und schädlichsten Irrthümer obwalten, habe ich mich beflissen, angehende Tabackfabrikanten auf den richtigsten Weg zu leiten. Mancher schickt unter dem Titel: „Anweisung zur Tabackfabrikation,“ Schriften in die Welt, und wenn der Titel mit dem Buche übereinstimmen sollte, so müßte es heißen: Anweisung, Taba-

cke zu schneiden, und in Pakete zu verpacken. Denn die nebenbei vorkommenden Schnupftabacksrezepte können in so fern keinen Werth haben, da keine Anweisung beigefügt ist, wie man Schnupftabacke gut und dauerhaft darstellen könne. Es ist keine Kunst, Schnupftabacke bereiten zu lehren, ohne zu wissen, wie man ihnen die Dauer geben soll; die folglich in kurzer Zeit in Fäulniß übergehen müssen.

Keine von den über diesen Gegenstand erschienenen Schriften, welche mir zu Gesicht gekommen sind, sagt über den Hauptpunkt der ganzen Tabacksfabrikation, die Gährung der Schnupftabacke, etwas mehr als Nichts. Dieser Sünde wollte ich mich nicht theilhaftig machen, sondern ich trug in gedrängter Kürze, um den Plan vorliegender Schrift nicht zu überschreiten, alles das vor, was Anfängern in diesem Fache zu wissen nützlich und nöthig ist, kurz ich glaube, daß der Inhalt meines Buches seinem Titel entspricht.

Möchte ich durch meine Schrift etwas zur Verbesserung der Schnupftabacksbereitung beitragen. Möchte mancher Kaufmann oder Privatmann, der sich mit der Bereitung von Rauchtabacken beschäftiget, sich aber aus Mangel der nöthigen Kenntnisse an die Schnupftabacksfabrikation nicht wagen will, angereizt werden, Versuche damit anzustellen, so würde ich mich hinreichend belohnt fühlen. Sollte auch übrigens mein Buch nicht den mindesten literarischen Werth haben.

Die Bereitung des sogenannten Preßtabacks, wor-

über sich Hermbstädt in seinem Werke über die Cultur und Fabrikation der Tabacke ꝛc. in einem so großen Irrthume befindet, wenn er meint, es sey alles dasjenige Preßtaback, wo die angesauceten Blätter in die Presse eingesetzt werden, da es doch eine ganz eigene, sehr schöne Sorte ist, habe ich richtig angezeigt. Ferner was bei der Carottirung der St. Omer-Sorten erforderlich ist, um den Zweck dieser Arbeit zu erreichen. Desgleichen die richtige Angabe zur Bereitung des ächten Brasilientabacks, die in den meisten Schriften dieser Art fehlt, u. dgl. m.

Daß ich keine Vorschrift gebe, aus Landblättern feine Canastersorten oder feine St. Omer-Carotten zu bereiten, oder die Landblätter gleich vom Acker weg den virginischen an Güte gleich zu erziehen, wird mir der pracktische Kenner gewiß vergeben. Daß ich nur aus guten Gattungen von Tabacksblättern feine und dauerhafte Sorten von Rauchtabacken bereiten lehre, daß aber nicht jede Fabrick in der Verfassung ist, alle diese feineren Gattungen von Rauch- und Schnupftabacksblättern anzuschaffen, dies kann mir eben so wenig zum Vorwurf gereichen.

Gerade jetzt, wo fast alle technische Gewerbe stokken, ist der Zeitpunkt vorhanden, wo mancher gern sein Capital auf sichere Zinsen anlegen möchte, wenn er nur ein Gewerbe wüßte, wo es mit Sicherheit geschehen könnte; er findet dieses in der Tabackfabrikation. Taback mit Einsicht fabriciren heißt sein Capital auf sichere Zinsen ausleihen.

Es geht indessen mit der Tabackfabrikation wie mit anderen Künsten, mancher vermuthet große Geheimnisse dahinter, welches doch nicht der Fall ist, und findet sich dann getäuscht, wenn er ein Buch zur Hand nimmt, welches über diesen Gegenstand geschrieben ist. Dann sagt man gewöhnlich, ohne die Sache weiter zu untersuchen: Wenn diese Leute große Geheimnisse besäßen, würden sie nichts davon drucken lassen. Er bezahlt lieber einige Bogen Manuscript, die ihm irgend ein Geheimnißkrämer ins Haus bringt, mit mehreren Thalern, ohne zu ahnden, daß eben diese geheimnißvollen Rezepte aus gedruckten Büchern abgeschrieben sind. Zuweilen werden auch jetzt noch, (doch vor Jahren häufiger) dergleichen Geheimnisse gedruckt und in versiegelten eleganten Couverts mit dem Motto: „Auf Kosten des Verfassers" zu hohen Preisen ausgegeben. Besitzt man die Kühnheit ein solches Couvert zu öffnen, so findet man nichts als drei oder vier Bogen Rezepte, mit Quacksalbereien und Ungereimtheiten aus längst vergessenen Büchern angefüllt.

Mehrere Fabrikanten sind zwar empfänglich für alles, was über diesen Gegenstand gedruckt oder geschrieben in ihre Hände kommt. Sie nehmen es auch gern an, wenn sie ein Sachkundiger über ihr Fach belehren will, sie überlassen aber immer die Ausführung eines jeden Vorschlages ihren Arbeitsleuten, weil ihnen entweder andere Geschäfte zu viel Zeit rauben, oder sie selbst ihren täglich gewohnten Vergnügungen nicht Abbruch thun wollen. Diese Leute suchen aber so viel wie möglich je-

der Neuerung den Eingang zu versperren, weil sie sich eine Last oder eine Art von Hofdienst damit aufzubürden glauben, dann heißt es denn am Ende: die Sache ist nicht ausführbar, wir müssen bei unserer bereits gewohnten Methode bleiben.

Während meiner vieljährigen Praxis habe ich theils jungen angehenden Fabrikanten, theils solchen gedient, deren Fabrikgeschäfte schon seit Jahren im Gange waren; keinem habe ich geschadet, alle konnten mich brauchen und hatten Vortheile von mir. Mehrere gaben mir erst nach Jahren die Versicherung: Mir ist von den Tabacken, die wir mit einander fabricirt haben, kein Loth verdorben, ich könnte in dieser Hinsicht die schmeichelhaftesten Zeugnisse beibringen. Besonders mußte ich immer in der Schnupftabackbereitung Rath ertheilen, wo es fehlte, und immer habe ich Ehre, nie Schande eingeerndtet. Möchte ich auch von meinen Lesern (wenn auch erst nach Jahren) die Versicheru g erhalten: Wir haben aus deinem Buche etwas nützliches gelernt. Dies sollte mir die süßeste Belohnung seyn und mich für alle Urtheile einer unreifen Kritik entschädigen.

Der Verfasser.

Inhalt.

Erster Abschnitt.

Allgemeine Ansicht der Tabackpflanze, mit besonderer Rücksicht auf die deutsche Tabackfabrikation.

Wie der Tabackfabrikant alle Gattungen roher Tabackblätter kennen und von einander unterscheiden lernen müsse, damit er im Einkauf nicht betrogen werde, und die zu jeder Sorte von Rauch- oder Schnupftaback schicklichen Blätter auswählen könne.

Wie das Auslaugen schwerer zu Rauchtaback untauglicher Blätter am zweckmäßigsten verrichtet werden kann.

Sichere Prüfung der Tabackblätter, welchen Grad der Beize sie beim Auslaugen annehmen können und zu welcher Sorte von Rauch- oder Schnupftaback sie tauglich sind.

Zweiter Abschnitt.

Von der Mischung und Eintheilung der verschiedenen Gattungen von Tabacksblättern nach den besten holländischen und französischen Verfahrungsarten.

Mischungen von wildrauchenden Blättern.

§. 101. Bourgkeln-Briefe.
— 102. Pücken-Varinas-Taback.
— 103. Ostende-Taback.
— 104. Holländisch Blättchen. (Blatjes.)
— 105. Feiner Portokarero-Taback.

Französische und holländische Schnupftabacks-Mischungen.

§. 106. Feine Dünkirchner St. Omer-Carotte.
— 107. Feiner Pariser Rappee.
— 108. Feiner Pariser Naturell.
— 109. Rappé Clairac.
— 110. Bon Bon.
— 111. Côtes de Manoques.
— 112. Feine Rotterdamer St. Omer-Carotte.
— 113. Feine Amsterdamer St. Omer-Carotte.
— 114. Zweite Sorte, oder St. Vincent.
— 115. Feiner Rotterdamer Naturell.
— 116. Feiner Amsterdamer Naturell.
— 117. Feiner holländischer Rappee.
— 118. Marocko. Erste Sorte.
— 119. Marocko. Zweite Sorte.
— 120. Marocko. Dritte Sorte.
— 121. Holländischer Preßtaback. Erste Sorte.
— 122. Holländischer Preßtaback. Zweite Sorte.
— 123. Preßtaback. Dritte Sorte.
— 124. Holländer in Blei, oder auch lose zu verkaufen.
— 125. Holländer. Zweite Sorte.
— 126. Holländer. Dritte Sorte.
— 127. Marino. Erste Sorte.
— 128. Marino. Zweite Sorte.
— 129. Pariser Rappee, nach holländischer Manier.
— 130. Pariser. Zweite Sorte.
— 131. Pariser. Dritte Sorte.
— 132. Ungarisch gebeizter Taback, nach holländischer Bereitungsart.

Zusammensetzung der drei Sorten des Brasilianischen Tabacks.

§. 133. Legitimo.
— 134. Brasilien-Taback, zweite Sorte.
— 135. Brasilien-Taback, dritte Sorte.

Dritter Abschnitt.

Verzeichniß

der bei der Tabackfabrikation benöthigten unentbehrlichsten Materialien und Präparate.

§. 136. Weinstein.
— 137. Gereinigter Weinstein und übrige Präparate dieses Salzes.
— 138. Pottasche.
— 139. Salmiak.
— 140. Natrum.
— 141. Salpeter.
— 142. Kochsalz oder Küchensalz und Steinsalz.
— 143. Salzsäure. (Acidum muriaticum.)
— 144. Ambra.
— 145. Benzoe, Benzoin.
— 146. Bernstein, Agtstein.
— 147. Storax, Storaxgummi.
— 148. Tonka-Bohne.
— 149. Vielwurzel, Veilchenwurzel, florentinische Iris. (Radix Ireos.)
— 150. Vanille oder Banille. (Epidendrum Vanilla.)
— 151. Aloeholz, Paradiesholz. (Acha lachum.)
— 152. Badian, Sternanies.
— 153. Cardamome.
— 154. Cassia fistula, Rohrcassie.
— 155. Caskarille, Chacarille. (Creton Cascarilla.)
— 156. Mastix.
— 157. Nelkenholz. (Cassia Cariophyllata.)
— 158. Rosenholz, Rhodiserholz. (Lignum Rhodinum.)
— 159. Sassafrasholz. (Lignum Sassafras.)
— 160. Alantwurzel.
— 161. Altheewurzel, Eibischwurzel.
— 162. Angelika, Engelswurzel.
— 163. Betonienkraut.
— 164. Colophonium, Geigenharz.

Vierter Abschnitt.

Von der Bereitung aller feinen französischen und holländischen Sorten von Rauchtabacken.

Von der Bereitung aller feinen französischen und holländischen Sorten von Schnupftabacken.

Fünfter Abschnitt.

Von der Bereitung aller feinen französischen und holländischen Sorten von Schnupftabacken.

Sechster Abschnitt.

Von der Bereitung aller Sorten Rauchtabacke, wie solche in den besten deutschen Fabriken verfertiget werden.

Aetherische Saucen.

Siebenter Abschnitt.

Von der Bereitung aller Sorten von Schnupftabacken, nach den Methoden der besten deutschen Fabriken.

Achter Abschnitt.

Von der bei der Schnupftabacks = Bereitung vorkommenden Manipulation, dem zu den Saucen dienlichsten Wasser, der Gährung der Carottirung und der Aufbewahrung derselben.

Bereitung der Carotten oder das Carottenziehen.

Von der Fermentation der geringeren Schnupftabacke.

Wie man neu angefertigte Schnupftabacke aufbewahren soll.

Neunter Abschnitt.

Von der zu einer Tabacksfabrik benöthigten Maschinerie und anderen Utensilien.

Zehnter Abschnitt.

Von den chemischen Bestandtheilen der Tabackspflanze und dem Tabacksbau in einigen entfernten Ländern.

Ueber die Cultur des Tabacks in Amerika.

Ueber die Tabackscultur in Holland.

Ueber die Tabackscultur in Frankreich.

Erster Abschnitt.

Allgemeine Ansicht der Tabackpflanze, mit besonderer Rücksicht auf die deutsche Tabackfabrikation.

§. 1.

Tabak ist in neueren Zeiten allen Nationen ein unentbehrliches Bedürfniß geworden. Er ist gegenwärtig einer der wichtigsten Gegenstände des Handels und der Fabrikation. Wildwachsend findet sich zwar diese Pflanze nur in Amerika und anderen südlichen Ländern, allein ihr ausgebreiteter Verbrauch hat sie zum allgemeinen Gegenstande der Cultur und Industrie selbst für die entferntesten Nordländer erhoben.

Es ist indessen nicht zu läugnen, daß wir noch bis heute jenen südlich gelegenen, mehr für die Plantation dieser Pflanze geeigneten Ländern einen ansehnlichen Tribut, besonders für ihre rohen Produkte entrichten müssen; weil wir sie bis heute durchaus noch nicht entbehren konnten. Es läßt sich jedoch erwarten, daß auch wir durch fleißigere Cultur dieses Gewächses, mit der Zeit die Einfuhr der fremden Tabackblätter noch gar sehr werden beschränken können. Wissen wir doch bis jetzt noch nicht einmal mit Gewißheit, welche von den so sehr verschiedenen Arten dieser Pflanze sich für unser Clima am besten eignen.

Die Versuche, welche denkende Agronomen in neuern Zeiten über diesen Gegenstand angestellt haben, berechtigen uns zu den schönsten Erwartungen. Um so mehr da die Cultur dieses so wichtigen Produktes einträglicher ist als der Getreidebau, dieses Produkt auch nicht so leicht Preisveränderungen ausgesetzt ist, als die Getreidearten. Tabacksblätter sind bei gehöriger Aufsicht und Wartung dem Verderben nicht unterworfen, sondern sie werden je älter je besser und steigen gleich den Weinen von Jahr zu Jahr im Preise; wodurch sich dem speculativen Landwirthe sehr lockende Aussichten eröffnen.

Wie bekannt war es Johann Nicot, französischer Gesandter Hofe zu Lissabon, durch den diese Pflanze um das Jahr 1559 in Europa bekannt wurde. Ueber die Entdeckung und Verbreitung des Tabacks, so wie über dessen verschiedene Schicksale findet man interessante Nachrichten im 16ten Hefte von Schlözers Briefwechsel.

Der Taback wird in der Medicin wegen seiner austrocknenden, zertheilenden und schlafbringenden Eigenschaften gebraucht. Aus der Asche der Tabackstengel läßt sich durch Auslaugen, Abdunsten und Calciniren eine sehr gute Art Pottasche bereiten. Auch lassen sich alle Abgänge der Tabaksfabricken in den Salpeter- und Pottaschensiedereien vortheilhaft anwenden.

§. 2.

Der berühmte Chemicker Vauquelin entdeckte im Tabackskraute einen ganz eigenen, bisher noch unbekannten Bestandtheil, welchen er Nicotin nennt und ihn auf folgende Art daraus geschieden hat. (Annales de chimie LXXI.) Man raucht den ausgepreßten Saft von frischen Tabacksblättern bis auf den vierten Theil seines Volumens ab, drückt ihn, wenn er kalt geworden, durch feine Leinwand, dampft ihn bis fast zur Trockne ab, digerirt den Rückstand mit ganz reinem Weingeist (Alkohol), seihet ihn durch und raucht ihn bis zur Trockne ab, löset ihn nochmals in Alkohol auf und dampft ihn wieder bis zur Trockne ab. Die-

sen trocknen Rückstand löset man nun in Wasser auf und sättiget die darinn enthaltene Säure mit einer schwachen Auflösung von gereinigter Pottasche, bringt das Ganze in eine Retorte und destillirt es bis zur Trockenheit, löset den Rückstand wieder auf und destillirt ihn so noch drei bis viermal nach einander. So geht das im Wasser aufgelöste Nicotin in die Vorlage über, aus welcher Auflösung man es durch sehr langsames Abrauchen erhält. Dieses Nicotin ist ohne Farbe, scharf, im Wasser auflöslich. In Alkohol aufgelöst soll es sehr flüchtig und sogar giftig seyn.

§. 3.

Daß es ein Glück für einen Staat sey, viel arbeitsame und wohl ernährte Unterthanen zu haben, dies bedarf wohl keines Beweises; hierzu trägt nun die Cultur und Fabrikation des Tabacks sehr viel bei. Eine große Menge Menschen ist jetzt schon auf unsern Feldern mit der Cultur dieser amerikanischen Pflanze beschäftiget, da doch die Einfuhr fremder Tabacke immer noch sehr bedeutend ist. Man kann annehmen, daß in Europa mehr als eine Million Menschen einzig und allein vom Bau und der Bearbeitung des Tabacks leben, und daß eben so viel einen Nebenverdienst dabei haben. Diese Angabe wird nicht übertrieben scheinen, wann wir die verschiedenen Gegenstände durchgehen, die zur Veredlung der Tabacke dienen müssen. Gewiß, die Cultur und Fabrikation des Tabacks können eine Quelle des Wohlstandes für viele Länder werden.

§. 4.

Ob übrigens der Selbstbau des Tabacks für eine Fabrik vortheilhaft sey oder nicht, dies ist eine Frage, die sich im Allgemeinen, ohne Rücksicht auf Lokalität zu nehmen, nicht wohl beantworten läßt. Dem Fabrikanten, der nur im Kleinen arbeitet, ist er nicht anzurathen; es sey denn, daß er Culturversuche über die Veredlung der Blätter und die zweckmäßigste Bearbeitung

und Düngung des Bodens anstellen wolle. Hierzu wird nun das weiter unten folgende Verzeichniß der sämmtlichen bis jetzt entdeckten Gattungen dieser Pflanze dem Fabrikanten sehr willkommen seyn. Zwar ist nicht zu läugnen, daß die mehresten Gattungen der Tabackspflanze bis jetzt blos in Büchern und botanischen Gärten zu finden sind, und daß es sehr schwer halten dürfte, sich von allen diesen Arten guten Saamen zu verschaffen. Doch lassen uns die Bemühungen großer Agronomen in diesem Theile der Landescultur neuerdings hoffen, daß sich wohl endlich die Regierungen mancher Länder ins Mittel schlagen und den Pflanzern guten Saamen liefern werden. Wie denn bereits zu den Zeiten der großen Katharina die russische Regierung den rühmlichsten Anfang damit gemacht hat.

§. 5.

Die Tabackscultur in ganz Europa erstreckt sich vielleicht höchstens über vier Gattungen dieses Gewächses, diese sind der gemeine Taback (Nicotiana tabacum); der Bauerntaback (Nicotiana rustica); der klebrige Taback (Nicotiana glutinosa); und der Jungferntaback (Nicotiana paniculata); ja in vielen Gegenden sind blos die ersteren zwei Gattungen bekannt. Die interessanten Versuche von Hermbstädt und anderen, haben jedoch die Möglichkeit bewiesen, alle diese Arten der Tabackspflanze an unser Clima zu gewöhnen.

§. 6.

In Amerika war Taback von jeher ein Hauptprodukt, dessen Anbau man dort größtentheils durch Negersclaven betreibt. Maryland und Virginien verdanken ihren Wohlstand größtentheils diesem einzigen Produkt. Der bei weitem größte Theil der amerikanischen Blättertabacke gieng sodann nach England und in die schottischen Häfen; von dort aus versorgten die Engländer alle übrige Nationen damit. Jetzt führen die Amerikaner sehr viel

auf ihren eigenen Schiffen aus. Kein anderer Welttheil als Amerika kann für das wahre Vaterland des Tabacks angesehen werden, wenigstens sind wir bis jetzt nicht genauer darüber unterrichtet; denn vor der Entdeckung dieses Welttheils kannten die Europäer nichts dem Taback ähnliches. Mehrere Ländertheile von Amerika, außer Maryland und Virginien, zeichnen sich noch durch vorzügliche Kultur dieser Pflanze aus, z. B. das eigentliche spanische Amerika, die Antillen und Brasilien.

Kaum wird man sich in Deutschland einen Begriff von der Größe des Tabacksbaues machen, welcher in diesem Welttheil getrieben wird; nach Castiglione schätzte man bereits im Jahr 1788 die Zahl der sich mit dem Anbau des Tabacks beschäftigenden Menschen in Maryland und Virginien allein auf 30,000 Weiße und 80,000 Neger. Der Werth der erbauten Tabacksblätter wurde in Virginien allein auf fünfzig Millionen Dollars angegeben. Man kennt eigentlich in Amerika nur vier Arten von Taback, die man an den Blättern unterscheidet und Petun, Zungentaback, Amazonentaback und Varinastaback nennt. Die erstere Art oder der Petun hat durchgängig Blätter von vier und zwanzig bis sechs und zwanzig Zoll Länge und zwölf bis vierzehn Zoll Breite, die wollig, dick, fleischig und von sehr schönem Grün sind, welche aber, da sie sehr saftreich sind, beim Trocknen sehr einschrumpfen, daher diese Gattung nicht sehr häufig gebauet wird. Der Zungentaback, welcher wegen seiner Aehnlichkeit mit einer Kalbszunge diesen Namen erhalten hat, hat fast so lange Blätter, als die vorige Art, die aber selten über sieben bis acht Zoll breit sind. Sie sind dick, zäh, grob und beim Anfühlen weich. Sie schrumpfen weniger ein, weil sie nicht so viel Feuchtigkeit haben als der Petun. Diese Art wird meistens auf Martinique, Guadeloupe, Marie Galante und St. Christoph erbaut.

Der Amazonentaback hat seinen Namen von dem Amazonenflusse, der Cayenne von Brasilien scheidet, indem der erste Saamen

von daher gekommen seyn soll. Das Blatt ist so lang als bei jenen Arten, aber breit und rund am Ende. Besonders unterscheidet sich aber das Blatt dadurch; daß die kleinen Ribben desselben, gerade aus der grossen Ribbe oder Hauptribbe nach dem Rande zulaufen, wogegen sie bei den andern Arten dem Umfange des Blattes folgen und krumme Linien bilden. Die Blätter sind fleischig und saftreich, schrumpfen aber deswegen doch nicht sehr ein. Frisch riecht dieser Taback sehr unangenehm, allein wenn er mehrere Monate gelegen hat, so erhält er einen ungemein angenehmen Geruch. Man versteht aber auch in kürzerer Zeit seinen unangenehmen Geruch zu mildern, man läßt ihn nämlich einige Tage schwitzen, alsdann wieder an der Luft abtrocknen.

Der Varinastaback ist die kleinste Gattung von allen; die Blätter sind selten über zehn Zoll lang, schmal, rauh, runzlich und spitzig auch wie der Petun fleischig und saftig. Sie schrumpfen ebenfalls sehr ein und bringen daher in Ansehung des Gewichts wenig Vortheil; er ist indessen von allen Rauchtabacksblättern der beste. Den Namen soll dieser Taback von einem Dorfe haben, welches an der Küste der Terra firma am Meerbusen von Venezuela liegt.

Die Tabackspflanze macht im Linneeischen Pflanzensystem ein Geschlecht der ersten Ordnung in der fünften Classe (Pentandria monogynia) aus; mit fünf männlichen Staubfäden und einem Staubwege. Die Blume umgiebt die Frucht und es findet sich nach abgefallener Blumenkrone ein fünfspaltiger Kelch. Die Blumenkrone hat eine gefaltete fünfspaltige Mündung, die Staubfäden sind aufwärts gebogen und der Griffel hat eine kopfförmige ausgeschnittene Narbe. Die Saamenkapsel ist zweifächrig und zweischälig und enthält sehr viel Saamen.

Die in der Botanik bekannten Gattungen dieses Gewächses sind folgende:

§. 7.

1) Der gemeine Taback, (Nicotiana tabacum) (Linnée).

Dies ist diejenige Gattung, von welcher das ganze Geschlecht den Namen bekommen hat. Unter allen Gattungen wird diese bis jetzt am häufigsten und mit dem besten Erfolg angebaut, weil sie fast in jedem Boden und Clima fortkommt. Es ist eine einjährige Pflanze; sie stammt aus America. In schweren und fettem Boden erreicht sie oft die Höhe von vier bis sechs Fuß. Sie treibt einen geraden ziemlich saftreichen und mit weißem Mark angefüllten Stengel, der nach dem Absterben erst holzig wird. Der Stengel ist von unten auf mit wechselsweise glatt aufsitzenden, an ihm herablaufenden, eirund-lanzettförmigen, am Rande glatten und vorn zugespitzten Blättern besetzt; die in gutem Boden wohl eine Elle lang und halb so breit werden. Die stärkste mittlere Ribbe der Blätter steht auf der untern Fläche, oder der Schattenseite stark hervor. An der Spitze des Stengels zeigen sich im August und September die rothen (fast rosenfarbenen) Blüten. Aus den obern Winkeln der Blätter treiben mehrere kleine Zweige hervor, welche mit vielen kleinen Blättchen besetzt sind, auch einen viel kleineren Blütenbüschel treiben. Ein besonderes Unterscheidungszeichen dieser Gattung besteht darinn, daß die Blüten spitzig sind. Der Saame kommt in Deutschland sehr gut zur Reife; deswegen wird auch diese Gattung hier am meisten angebaut.

§. 8.

2) Der Bauerntaback (Nicotiana rustica) (Linnée), in einigen Gegenden auch türkischer oder asiatischer Taback genannt. Dies ist ebenfalls eine jährige Pflanze, die in mehreren Stücken von der vorigen abweicht. Der Stengel wird verhältnißmäßig nie so hoch als bei der vorigen Art; aber dicker. Die Blätter sind gestielt eirund, völlig ganz, die blaßgelben Blüten sind stumpf. Man bauet diese Gattung hier und da in Deutschland an, oft findet sie sich auch auf den Tabacksfeldern unter dem gemeinen von selbst ein. Diese zwei erstern Gattungen sind in Deutschland die bekanntesten.

§. 9.

3) Der strauchartige Taback (Nicotiana fenticosa) (Linné) ist der ersten Gattung sehr ähnlich, daher man ihn für eine Spielart derselben hält. Die Blätter sind lanzettförmig, den Stengel umfaßend und spitzig; die Blüten röthlich und spitzig. Diese Gattung soll vom Vorgebirge der guten Hoffnung abstammen.

§. 10.

4) Der Jungfern-Taback, (Nicotiana paniculata) (Linné) ist nicht so scharf als die vorhergehenden Gattungen, er hat einen lieblichen Geruch und Geschmak im Rauchen. Die ganze Pflanze ist rauh und klebrig, treibt zwei bis drei Fuß hohe Stengel, die mit langgestielten, herzförmigen und am Rande völlig ganzen Blättern besetzt sind. Die Blüten sind grünlichgelb, stumpf und keulenförmig. Er dauert nur ein Jahr und stammt aus Südamerika.

§. 11.

5) Der brennende Taback (Nicotiana urens) (Linné) ist perennirend. Er treibt einen hohen Stengel, der mit vielen kleinen und zarten Stacheln besetzt ist, die auf der Haut ein Brennen erregen. Die großen Blätter sind herzförmig, am Rande gekerbt. Die weißlichen Blüten sind glockenförmig und stehen in einseitigen umgerollten traubenförmigen Büscheln. Sein Stammland ist das südliche Amerika.

§. 12.

6) Der klebrige Taback (Nicotiana glutinosa) (Linné) ist einjährig, in Peru einheimisch und dem Jungferntaback im Wachsthume ähnlich. Alle Theile desselben sind dicht mit Haaren besetzt, aus welchen eine klebrige Feuchtigkeit dringt. Die Blätter

sind groß, herzförmig, völlig ganz und gestielt; die Blüten dunkelröthlich und stehen in Büscheln beisammen. Bei uns kommt der Saame dieser Gattung sehr selten zur Reife.

§. 13.

7) Der kleine Taback (Nicotiana pusilla) (Linné) hat einen niedrigen ganz blätterlosen Stengel. Die Blätter sitzen auf der Wurzel, sind länglich rund und die spitzigen röthlichen Blüten kommen im Endtrauben zum Vorschein. Diese Gattung ist in Deutschland unbekannt.

§. 14.

8) Der schmalblättrige Taback (Nicotiana angustifolia). (Lehmann, Persoon).

Der schmalblättrige Taback treibt einen runden aufrecht stehenden Stengel, der zwei bis drei Fuß Höhe erreicht. Er ist weichhaarig, klebrig, oberwärts ästig und etwas büschelförmig, Die Wurzel ist spindelförmig. Die Blätter stehen wechselsweise, sind ungetheilt, klebrig und schmierig. Die untern und mittlern Stengelblätter sind gestielt, lanzettförmig, sehr spitzig, die obersten Blätter sind fast ohne Stiele, linien-lanzettförmig. Die Blumen sind kurz gestielt, mit lanzettförmigen Nebenblättern, von der Länge der Blumenstiele unterstützt, die in ästig-ausgebreitete, am Ende des Stengels und der Aeste sich befindende Rispen vertheilt sind. Der Kelch ist fünfspaltig, mit ungleichen lanzett-linienförmigen und zugespitzten Einschnitten versehn. Die Krone ist trichterförmig, die Röhre dreimal länger als der Kelch, weichhaarig, klebrig und grünlich, von unten auf sehr enge, oben erweitert, etwas bauchig gestaltet; der Rand fünfspaltig, inwendig milchfarbig, mit eirunden, zugespitzten, weit abstehenden, mit einer kleinen Furche bezeichneten Einschnitten versehn. Die Staubfäden sind an der Grundfläche rauchhaarig, fast so lang als die Blumenröhren, mit länglichen Staubbeuteln versehn. Die Saamenkapsel

ist kegelförmig stumpf, mit kleinen runden Saamenkörnern ausgefüllt. Das Vaterland dieser Gattung sind die Umgebungen von Chili.

§. 15.

9) Der chinesische Taback (Nicotiana Chinensis) (Fischer).

Von dieser Pflanze giebt man folgende Kennzeichen an: Der Wuchs ist staudenartig weichhaarig nnd klebrig; sie erreicht eine Höhe von drei bis fünf Fuß. Der Stengel steht aufrecht, ist rund, an der Wurzel holzig, oben etwas ästig, mit kurzen, aufrecht stehenden und sich ausbreitenden Aesten versehn. Die untern und mitlern Blätter sind eiförmig länglich, die obern sind mehr lanzettförmig; alle sind spitzig, ungetheilt, geändert, gestielt, mit einem ein oder anderthalb Zoll langen, oberwärts rinnenförmigen Stiele versehn. Die Blumenblätter werden durch lanzett-linienförmige Nebenblätter unterstützt uud an der Spitze des Stengels in kurze vielblumige Trauben vertheilt, die eine fast straußförmige Rispe bilden. Der Kelch ist länglich, schmierig, fünfspaltig, mit etwas länglichen lanzettförmigen und spitzigen Einschnitten versehn. Die nur wenig über den Schlund hervorragenden Staubgefäße sind etwas ungleich, an ihrem Befruchtungsboden zottig und mit länglichen Staubbeuteln versehn. Das Vaterland ist China.

§. 16.

10) Der Bienen-Taback (Nicotiana cerinthoides) (Horn).

Der Bienentaback hat folgende Kennzeichen: Es ist eine einjährige, weichhaarige, oben klebrige ein bis zwei Fuß hohe Pflanze. Ihre Wurzel ist spindelförmig und treibt wagerechte Fasern. Der Stengel ist aufrecht stehend an der Grundfläche ästig, rund und bis zur Rispe etwas filzig, nachher aber klebrig. Die Blätter sind sämmtlich herzförmig, mit völlig ungetheiltem Rande, die untern sind stumpf, die obern zugespitzt, geadert, auf beiden Sei-

ten weichhaarig, klebrig, gestielt, oberhalb mit rinnenförmigen, gegen die Grundfläche zu filzigen Blattstielen versehn. Die Blumen sind kurz gestielt und in eine aufrechte klebrige Endspitze vertheilt, die besondern Blumenstielchen sind zerstreut, sehr kurz ausgebreitet, mit Nebenblättern untermengt und so auch die Blattstiele klebrig. Der Kelch ist fünfzähnig, weichhaarig, mit beinah ungleichen, lanzettförmigen spitzigen Zähnen versehn. Die Blumenkrone ist röhrig und vier bis fünfmal länger als der Kelch. Die Röhre ist weichhaarig, traubenförmig und grünlich gelb von Farbe, der Schlund ist etwas zusammengezogen, der Rand sehr kurz gestaltet, grünlich von Farbe und mit kurzen, fast herzförmig abgerundeten, spitzigen, mit einer Furche bezeichneten Einschnitten versehn. Die Staubfäden sind fast gleich, von der Grundfläche an verdickt, zottig, meist so lang als die Röhre der Blumenkrone und mit fast runden Staubbeuteln versehn. Die Narbe ist keilförmig mit Querfurchen durchzogen. Die Saamenkapsel ist kegelförmig, stumpf und etwas länger als der Kelch. Das Vaterland dieser Gattung ist unbekannt.

§. 17.

11) Der wohlriechende Tabacl (Nicotiana suaveolens.) (Lehmann).

Diese Pflanze zeichnet sich durch folgende Eigenschaften aus: Die Wurzel ist spindelförmig faserig, der Stengel aufrecht stehend und beinah astlos, an der Grundfläche zottig und etwas behaart; ein oder zwei Fuß hoch. Die Blätter sind gestielt, wellenförmig, geadert, an der Mittelribbe und den Adern mit weichen Haaren besetzt, die Wurzelblätter finden sich in einen kreisrunden Stengel gestellt; sie sind fast spatelförmig, ein wenig stumpf. Das Stengelblatt ist eirund, lanzettförmig, spitzig, am Stiel herablaufend; die obersten Blätter sind fast stiellos. Die Blumen sind gestielt, überhängend, weitabstehend, mit lanzettförmigen, aufrecht stehenden Nebenblättern unterstützt und in End=

trauben vertheilt, die am Tage wenig, des Nachts aber sehr angenehm duften. Der Kelch ist tief, fünfspaltig, röhrig, weichhaarig, gestreift, mit linien-lanzettförmigen, spitzigen ungleichen Einschnitten versehn. Die Blumenkrone hat die Form eines Präsentirtellers. Die Röhre ist walzenförmig, dreimal so lang als der Kelch, gestreift, weichhaarig, von Farbe grünlich. Der Rand ist fünfspaltig, milchweiß, weit abstehend, sehr wenig zweilippig. Die obern beiden Einschnitte sind etwas kleiner, alle sind rundlich, sehr stumpf und jeder untere mit einer grünlichen Ribbe bezeichnet. Vier Staubgefäße sind so lang wie die Röhre der Blumenkrone, unbebeart, an die Röhre angewachsen, die fünfte ist beinah um die Hälfte kürzer als die übrigen, steht frei und ist an der Grundfläche haarig. Der Griffel ist länger als die Staubgefäße, federförmig stumpf, unterhalb im Kelche eingeschlossen; ihr Vaterland ist Neuholland.

§. 18.

12) Der vierflüglische Taback (Nicotiana quadrivalvis). (Pursch).

Diese Gattung hat folgende Kennzeichen: Die ganze Pflanze besitzt einen widrigen unangenehmen Geruch, ist weichhaarig und klebrig. Die Wurzel ist spindelförmig, ästig und mit kleinen Fasern besetzt. Der Stengel aufrecht stehend, rund, beinah zwei Fuß lang, von der Grundfläche an ästig und mit aufrecht abstehenden Aesten versehn. Die Blätter sind länglich, spitzig, ganz unausgerandet, am Rande zuweilen etwas umgerollt, oben glänzend, auf beiden Seiten fast unbehaart. Die untern und mittlern Stengelblätter sind gestielt und endigen sich in einen oberhalb rinnenförmigen Stengel; sie sind einen Finger lang und einen Zoll breit. Die obersten Blätter sind fast stiellos und werden allmählig immer kleiner. Die Blumen stehn an der Spitze des Stengels, sie sind winkelständig, kurz gestielt, dauern nur einen Tag und sind mit aufrechtstehenden dicht behaarten Blumenstielen ver-

sehn. Der Kelch ist tief, fünfspaltig, behaart, mit etwas hervorragenden Ribben und ungleichen lanzettförmig zugeschnittenen Einschnitten versehn. Die Blumenkrone ist röhrig, innerhalb weiß, außerhalb bleifarbig, die Röhre ist weichhaarig, doppelt so lang als der Kelch, der Rand ist fünfspaltig, mit länglichen etwas stumpfen Einschnitten versehn. Die Saamenkapsel ist fast kugelrund, unbehaart und vierklappig. Das Vaterland ist Nordamerika; in den Gegenden des Missoriflusses.

§. 19.

13) Der Bonarische Tabak (Nicotiana Bonariensis). (Lehmann).

Der Bonarische Taback zeichnet sich durch folgende Kennzeichen aus: Der Stengel ist krautartig, aufrechtstehend, gerundet und weichhaarig. Oberhalb ist derselbe ästig, mit winkelständigen aufrecht abstehenden Aesten versehn. Die Blätter sind stiellos lanzettförmig zugespitzt, gegen die Grundfläche schmal zulaufend, hierauf breiter werdend und den Stengel halb umfassend. Sie sind etwas ausgeschweift, auf beiden Seiten weichbehaart, geadert; die untern sind sechs bis acht Zoll lang und in der Mitte einen Zoll breit. Die obern Blätter werden nach und nach kleiner und die obersten sind fast von der Länge der Blumen. Die Blumen sind zerstreut, in Trauben vertheilt, die sich an der Spitze der Stengel und der Aeste befinden. Der Kelch ist fünfspaltig, dünn behaart, mit etwas ungleichen, schmal lanzettförmigen zugespitzten Einschnitten versehn. Die Blumenkrone ist trichterförmig, weiß, weichhaarig. Die Röhre ist fast walzenförmig, oberwärts ein wenig ausgebreitet und doppelt so lang als der Kelch. Der Rand ist sechsspaltig, abstehend, mit eirunden stumpfen Einschnitten versehn. Die Staubfäden sind mit der Röhre der Blumenkrone fast von gleicher Länge. Die Staubbeutel sind fast rund. Der Griffel hat die Länge der Staubgefäße und ist mit einer kopfförmigen und mit Querlinien gefurchten Narbe versehn. Das Vaterland dieser Art ist Buenos-Ayres.

§. 20.

14) Der klebrige Taback (Nicotiana viscosa). (Lehm).

Die Pflanze des klebrigen Tabacks hat folgende Kennzeichen: Ihr Stengel ist krautartig, aufrechtstehend, eckig, oberhalb vorzüglich dicht und zottig, auch fast alle Theile der Pflanze klebrig, ästig, mit winkelständigen, kurzen, durch Blumen begrenzten Aesten versehn. Die Blätter sind stiellos, nicht ausgerandet, aber ausgeschweift und auf beiden Seiten filzig. Die untern und mittlern Stengelblätter sind etwas keilförmig, stumpf, nach unten zu schmäler, nachher breiter und den Stengel halb umfassend. Sie sind zwei bis drei Zoll lang und oberhalb zwei Drittheil Zoll breit. Die obersten werden allmählig kleiner, erscheinen mehr länglich, weniger abgestumpft und wellenförmig. Die Blumen bilden fast straußförmige Trauben, welche an den Spitzen des Stengels und der Aeste vertheilt sind. Der Kelch ist fünfspaltig nnd gleich den Stielen zottig und klebrig, mit ungleichen, kurzen und stumpfen Einschnitten versehn. Die Blumenkrone ist trichterförmig, die Röhre etwas walzenförmig, oberwärts etwas erweitert, doppelt so lang als der Kelch und dicht behaart. Der Rand ist fünfspaltig, geebnet und mit kurzen eirunden, stumpfen Einschnitten versehn. Das Vaterland dieser Gattung ist ebenfalls Buenos-Ayres.

§. 21.

15) Der Nachts blühende Taback (Nicotiana noctaginiflora). (Lehm).

Der Nachts blühende Taback zeichnet sich durch folgende Merkmale aus: Der Stengel ist aufrechtstehend, krautartig, oben ästig, weichhaarig und zottig. Die Blätter sind wechselweise gestellt, länglich eiförmig, etwas stumpf, glattrandig, geadert, gegen die Grundfläche zu in einen kurzen schmalen und glatten Stiel auslaufend, auf beiden Seiten weichhaarig und anderthalb

Zoll lang. Die Blumen sind winkelständig, wechselsweise abstehend, mit anderthalb Zoll langen Blumenstielen versehn, etwas zottig, an der Grundfläche mit gegen einander überstehenden eiförmigen Blättern verbunden. Der Kelch ist fünfspaltig weichhaarig, zottig, mit etwas ungleichen, länglichen, stumpfen, aufrecht abstehenden Einschnitten versehn. Die Blumenkrone ist gabelförmig, die Röhre walzenförmig, oben etwas erweitert, dreifach länger als der Kelch, der Rand ist sehr weit abstehend, groß und mit kurzen, ungleichen, rundlichen stumpfen Einschnitten versehn. Sein Vaterland ist Südamerika an der Mündung des Plataflusses.

§. 22.

16) Der kleinblühende Tabak (Nicotiana parviflora). (Lehmann).

Diese Gattung zeichnet sich durch folgende Merkmale aus: Sie treibt mehrere aus einer gemeinschaftlichen Wurzel hervorkommende, gestreckte ästige etwas zottige Stengel. Die Blätter stehen wechselsweise; sind stiellos, länglich, stumpf, etwas dick, aderlos, völlig umgerandet, zahlreich, einen halben Zoll lang, auf beiden Seiten weichhaarig, mit den Blattkeimen unter der Grundfläche der Zweige. Die Blumen sind winkelständig, einzeln stehend, kurz gestielt. Der Kelch ist fünfspaltig, mit länglichen etwas stumpfen blättrigen Einschnitten versehn. Die Blumenkrone ist Röhrenförmig, kaum länger als der Kelch, in der Mitte zusammen gezogen und roth. Der Rand ist gefaltet, mit stumpfen, etwas ungleichen Einschnitten und fünf ungleichen Staubgefäßen versehn. Der Griffel ist etwas länger als die Staubgefäße, mit einer zweilappigen Narbe versehn. Die Saamenkapsel ist eiförmig, vom Kelche eingeschlossen, zweifächrig und an der Spitze zweiklappig. Das Vaterland ist dasselbe, welches die Nachts blühende Art hervorbringt.

§. 23.

17) Der bleiblättrige Taback (Nicotiana plumbaginifolia). (Vir.)

Von dieser Pflanze werden nachstehende Kennzeichen angegeben: Die Wurzel ist ästig, faserig. Der Stengel ist aufrecht stehend, rund, etwas scharf, fast rauchhaarig, zwei Fuß hoch, ästig, mit schlanken, aufrecht abstehenden Aesten versehn. Die Blätter sind stiellos, nicht ausgerandet, geadert, spatelförmig und etwas stumpf, wenig behaart, die obern sind länglich, lanzettförmig, den Stengel halb umfassend, spitzig, am Rande wellenförmig, kraus, kurzborstig, besonders gegen die Ribbe und die Adern zu. Die obersten Blätter sind linien-lanzettförmig. Die Blumen sind gestielt, oberwärts in fast riespenförmigen, an die Spitze gestellten Trauben. Die untern, wenigstens die den Blättern gegenüberstehenden Blumenstiele sind aufrecht abstehend, einen halben Zoll lang. Der Kelch ist röhrig, etwas weichhaarig, fünfspaltig, zehnstreifig, mit ungleichen, linien-lanzettförmigen Einschnitten versehn. Die Blumenkrone hat die Gestalt eines Präsentirtellers; die Röhre ist weichhaarig, schlank, fast keulenförmig und dreimal länger als der Kelch. Der Rand ist fünfspaltig, sehr abstehend, unterwärts bräunlich, inwendig weiß, mit eiförmig spitzigen, oberhalb mit einer Furche, unten hingegen mit einer kugelförmigen Erhabenheit bezeichnet. Die Saamenkapsel ist eiförmig, unbehaart, von der Länge des Kelchs und mit kleinen runzlichen Saamenkörnern angefüllt. Das Vaterland dieser Art ist nicht bekannt.

§. 24.

18) Der lanzettblättrige Taback (Nicotiana lancifolia). (Linné).

Von dieser Art geben die Botaniker folgende Kennzeichen an: Der Stengel ist krautartig, sehr dünn behaart; die Blätter

sind stiellos, lanzett-linienförmig zugespitzt, gegen den Grund schmal zulaufend, sehr lang und auf beiden Seiten unbehaart. Die Blumen stehen aufrecht und sind durch linienartige Nebenblätter mit doppelt oder dreifach längern Stielen unterstützt und an der Spitze in rispenartige Trauben vertheilt. Der Kelch ist länglich, sehr dünn behaart, tief, fünfspaltig, mit ungleichen linienförmigen, aufrecht abstehenden Einschnitten versehn. Die Blumenkrone ist trichterförmig und unbehaart. Die Röhre ist fast doppelt so lang als der Kelch. Der Schlund ist bauchig, der Rand sehr weit abstehend, fünfspaltig und mit kurzen spitzigen Einschnitten. Die Staubfäden sind ungleich, etwas über den Schlund hervorragend, mit länglichen Staubbeuteln versehn. Die Saamenkapsel ist kegelförmig, stumpf und vom Kelch eingeschlossen. Das Vaterland ist das südliche Amerika.

§. 25.

19) Der großblättrige Taback (Nicotiana macrophylla). (Wildenow).

Von dieser Pflanze sind folgende Kennzeichen bekannt: Der Stengel erreicht eine Höhe von mehr als sechs Fuß. Die Pflanze ist weichhaarig und klebrig. Die Wurzel ist spindelförmig faserig, weißlich. Der Stengel steht aufrecht, ist rund und von der Wurzel an ästig, mit aufrechtstehenden sich sehr ausbreitenden Zweigen versehn. Die Blätter sind stiellos, den Stengel umfassend, an ihrer Grundfläche ohrförmig, eirund, spitzig, ganz glattrandig, sehr groß und oben weichhaarig. Auf der untern Seite, so wie an der Ribbe und den Adern sind sie haarig. Die Blumen sind gestielt, und durch lanzettförmige, keilförmige, aufrecht stehende Nebenblätter unterstützt und in eine fast doldenartige Rispe vertheilt. Der Kelch ist eirund, fünffaltig, etwas aufgeblasen, mit ziemlich ungleichen, lanzettförmigen spitzigen Einschnitten versehn. Die Blumenkrone ist trichterförmig, dreimal so lang als der Kelch. Die Röhre ist weichhaarig, grünlich, oberhalb aufgeblasen bau-

chig; der Rand ist rosenfarbig, gefaltet, fünfeckig, fünffaltig, mit sehr kurzen, an der Spitze gezähnten Lappen versehn. Die Staubfäden sind ungleich lang, an der Grundfläche haarig, fast von der Länge der Blumenröhre, mit länglichen Staubbeuteln versehn. Der Griffel ist von der Länge der Staubgefäße, mit einer kopfförmigen grünlichen Narbe versehn; die mit einer Querlinie gefurcht ist. Das Saamenbehältniß ist eirund, stumpf und etwas länger als der Kelch. Diese Art wächst ebenfalls im südlichen Amerika.

§. 26.

20) Der gekrümmte Taback (Nicotiana repanda). (Lehm).

Diese Gattung zeichnet sich durch folgende Kennzeichen aus: Ihr Stengel ist rund und unbehaart. Die Blätter stehen wechselsweise, sind spatelförmig, fast rund, gegen die Grundfläche zu schmäler, nachher herzförmig, den Stengel umfassend, ausgeschweifst geadert, auf beiden Seiten fast unbehaart und die jüngern weichhaarig. Die Blumen sind wechselsweise von einander abstehend, gestielt in verlängerten Endrispen. Die Blumenstielchen sind aufrecht, zuweilen mit einem kleinen Nebenblatt unterstützt und unter der Lupe betrachtet fast schuppig. Der Kelch ist gestreift und zeigt sich unter der Lupe gleichfalls etwas schuppig, halb fünfspaltig, mit gleichen linienförmigen von einander entfernten aufrechtstehenden an der Spitze überhängenden Einschnitten versehn. Die Blumenkrone hat die Gestalt eines Präsentirtellers, und ist vier bis fünfmal länger als der Kelch. Die Röhre ist sehr lang, schlank weichhaarig, gegen den Schlund zu, da wo die Staubbeutel angefügt sind, kugelförmig, der Rand ist fünftheilig, mit eiförmigen spitzigen Einschnitten versehn. Die Geschlechtswarzen sind eingeschlossen. Die Saamenkapsel ist eiförmig, stumpf, kürzer als der Kelch, zweifächrig, zweiklappig und mit an der Spitze gespaltenen Klappen versehn. Die Saamenkörner sind fast nierenförmig, unter der Lupe betrachtet runzlich und punktirt. Das Vaterland desselben ist Cuba.

§. 27.

21) Der wellenförmige Taback (Nicotiana undulata). (Lehmann).

Diese Art erkennet man durch folgende Kennzeichen: Sie ist eine einjährige, weichhaarige und klebrige Pflanze, welche eine Höhe von drei Fuß erreicht; die Wurzel ist ästig, faserig weißlich. Ihr Stengel ist aufrechtstehend, eckig, oben ästig, mit gerade abstehenden Aesten versehn, die Blätter sind gestielt, lanzettförmig, etwas spitzig, mit einem ungetheilten wellenförmigen Rande versehn, aderig und auf beiden Seiten dünn behaart, die Blumen sind sehr kurz gestielt, wechselsweise stehend, die einzelnen mit einem lanzettförmigen sehr weit abstehenden Nebenblatte, von der Länge der Blumen unterstützt und in aufrecht stehende Trauben vertheilt, die an der Spitze des Stengels und der Aeste sich befinden. Der Kelch ist röhrig, glockenförmig fast zweilippig, fünfzähnig, von welchen der oberste der größte und längste und abgestumpft ist. Die Blumenkrone ist trichterförmig und gelb, die Röhre ist so lang wie der Kelch, oben bauchig, etwas aufgeblasen und mit verengter Mündung, der Rand ist kurz, fünftheilig, weit abstehend, mit eirunden, etwas spitzigen Einschnitten. Die Staubfäden sind von gleicher Länge, doch kaum so lang als die Röhre der Blumenkrone, die Staubbeutel sind eirund und fast herzförmig, der Griffel ist kürzer als die Staubgefäße, mit einer zweilappigen Narbe versehn, die Saamenkapsel ist eirund, vom Kelche eingeschlossen; die Saamenkörner sind eckig runzlich und schwarz. Das Vaterland dieser Art ist Torno.

Wie der Tabackfabrikant alle Gattungen roher Tabacksblätter kennen und von einander unterscheiden lernen müsse; damit er im Einkauf nicht betrogen werde und die zu jeder Sorte von Rauch- oder Schnupftaback schicklichen Blätter auswählen könne.

§. 28.

Man kann mit Recht von jedem Tabackfabrikanten verlangen, daß er eine genaue Kenntniß von allen Gattungen roher Tabacksblätter besitzen müsse, wenn er nicht, anstatt des zu erwartenden Gewinns, Verlust leiden will. Anfänger in dieser Wissenschaft, sollten sich daher möglichst bemühen, sich diese Kenntniß zu erwerben. Sie ist die erste und vorzüglichste, an sie schließen sich alle übrige an. Ein wenig Beurtheilungsgabe wird ihn alsdann in den Stand setzen, eine zweckmäßige Auswahl in diesem rohen Material zu treffen; neue Sorten von Rauch- und Schnupftabacken zu erfinden, seinen Fabrikaten einen gefälligen Anstrich zu geben und dadurch die Käufer an sich zu ziehen.

§. 29.

Die vorzüglichsten Gattungen von Tabacksblättern liefert uns das Vaterland des Tabacks, Amerika, in großer Menge. Die virginischen Tabacke von vorzüglichster Güte werden besonders an den Ufern des New-York und des James-Stromes erzeugt. Die Blätter vom James-river unterscheidet man dort in zwei Hauptgattungen, nämlich in best James-river und inferior. Der letztere steht gewöhnlich um ein Drittheil niedriger im Preise.

In England bezeichnet man die verschiedenen Arten der nordamerikanischen Tabacksblätter mit folgenden Benennungen: Thickjoint, Shoftring, Thickset, Sweetscented, Oronoko, James-

river, Yorks-river, Rappahannock, Potowmack, Carolina, Strip-leef, Maryland-brown, Maryland-yellow und dergl. m. Die in den deutschen Handelsstädten üblichen Benenungen, weichen von den so eben angezeigten bedeutend ab; es ist aber für den Fabrikanten von großem Nutzen, wenn er sich mit beiden bekannt macht. Die im deutschen Handel vorkommenden Arten will ich nun mit den hier üblichen Benennungen etwas genauer beschreiben.

§. 30.

Suizens, Carottenblatt, Domingo, (Sweetscented.)

Mit diesen Benennungen bezeichnet man im deutschen Handel die fetteste und schwärzeste Art der amerikanischen Tabacksblätter. Dieses Blatt ist theils dunkelbraun, theils auch ganz schwarz. Zu Carotten und fast allen Mischungen der feineren Sorten von Schnupftaback kann nun diese Gattung zwar verarbeitet werden, doch ist im Einkauf auch Vorsicht nöthig, damit man sich nicht mit Blättern belade, die der Absicht des Fabrikanten nicht entsprechen, denn es giebt auch wildriechende Arten darunter, die zu feinen Schnupftabacken nicht brauchbar sind. Die wohlriechende Art bezeichnet der Engländer mit dem Ausdruck Sweetscented, (süßriechender). Es ist ein großes und sehr ins Gewicht fallendes Blatt mit starken holzartigen Ribben; im Angriff fettig und klebrig wie Pech. Der Abgang an Ribben bei der Verarbeitung ist bedeutend und beträgt gegen zehn Prozent. Es kommt in Gebinden von tausend bis funfzehnhundert Pfund im deutschen Handel vor. Da diese Gattung auf St. Domingo ebenfalls erzeugt wird, so nennt man es auch Domingoblatt. In neueren Zeiten bringt man auch ein leichtes und wohlriechendes Domingoblatt in den Handel, welches zu feinen Rauchtabacken brauchbar, und mit jenem nicht zu verwechseln ist. Es giebt auch noch eine geringe und magere Abart der Suizensgattung, die im Handel unter der Benennung magerer Virgin oder auch virginisch leicht Gut vorkommt. Es ist zu Schnupftaback nicht, wohl aber zu Mittelsorten

von Rauchtaback brauchbar. Es ist gewöhnlich scharf und beißend. Die Fabrikanten helfen sich also dadurch, daß sie es entweder unter leichte deutsche Gattungen mischen, oder es auslaugen.

§. 31.

James-river, gelber Virgin oder James.

Dies ist die ächte virginische Rauchtabackgattung. Diese Art von Blättern wird in Amerika in der Nähe des James-Stromes auf leichtem Boden erzeugt. Es ist schon von Ansehn ein feines Blatt von angenehm süßlichem Geruch. Es fällt auch beim Kauen nicht im mindesten auf die Zunge. Von Gestalt sind diese Blätter länglich spitzig, ohngefähr zehn Zoll lang und zwei Zoll breit und haben zarte Ribben. Sie kommen bei uns in Gebinden von sieben bis acht hundert Pfund in den Handel. Sie sind nicht blos gelb, sondern eigentlich von dreierlei Farbe, denn es giebt auch hellbraune und grünliche Büsche darunter. Wer also nicht Kenner davon ist, aber Gelegenheit hat, sie in den Fässern zu sehen, der wird nicht irren, sondern sie nach dieser Beschreibung sogleich für Jamesblätter erkennen, wenn er bei Oeffnung der Gebinde gelbe, bräunliche und grünliche Blätter durch einander findet. Unsere Kaufleute verwechseln diese Gattung gar zu gern mit dem gelben Maryland, der immer etwas höher im Preise steht, weil er größere und ansehnlichere Blätter hat. Der Kenner unterscheidet diese beiden Gattungen schon durch den Geruch. Maryland-Blätter haben einen etwas wildernden, Jamesblätter hingegen einen süßlichen Geruch und sind bei allen feinen Sorten von Rauchtabacken anwendbar. Im Rauchen sind sich diese Blätter vollkommen gleich, ob sie sich gleich an Farbe unähnlich sind. Sie geben einen angenehm süßlichen Geruch.

§. 32.

Maryland-Blätter.

Von den maryländischen Tabacksblättern giebt es verschiedene Sorten, die man aber alle, an dem dieser Gattung eigenen, wil-

dernden Geruch erkennen kann. Diese Gattung wird im Norden von Europa sehr geschätzt, sie kommt in Fässern von ohngefähr tausend Pfund in den Handel. Man unterscheidet sie: In gelbe Sorte, welches die theuerste und zu Rauchtaback vorzüglichste ist, dann in couleurte, rothe, hellbraune und magere Sorten. Die letztere ist die geringste. Ueber die James und Maryland-Blätter sind die Meinungen der Theoretiker in diesem Fache getheilt; praktische Arbeiter geben den Jamesblättern den Vorzug. Es giebt auch braune schwere und fette Sorten der Maryland-Gattung, welche zu Schnupftabacken brauchbar sind; ganz vorzüglich aber sind sie zu Marocko.

§. 33.

Oronoko-Blätter.

Diese Gattung stammt, wie schon der Name zeigt, aus spanisch Südamerika vom Oronoko-Strom her. Man bringt davon zwei Sorten in den Handel, nämlich die größere und die kleinere Sorte. Von der letzteren sind die Blätter um die Hälfte kürzer und schmäler als von der Erstern, doch sind sich beide an Güte gleich; sie besitzen einen angenehmen Geruch. Schon im Lande selbst werden Cnasterrollen davon gesponnen, die man in Körben (wovon der Cnastertaback seinen Namen erhalten haben soll) welche sechs auch neun Stück solche Rollen enthalten, die in Schilfblätter eingepakt sind. Bei allen feinen Rauchtaback-Mischungen lassen sich Oronoko-Blätter anbringen. Finden sich beim Sortiren fette dunkelbraune Blätter darunter, so können diese zu feinen Sorten von Schnupftabacken verwendet werden.

§. 34.

Louisiana-Blätter.

Diese Gattung von feinen Blättern besitzt unter allen das längste und breiteste Blatt und ist an den Ribben mit einer Art von Ruthen unseren Weidenruthen ähnlich, gebunden. An diesen

beiden Kennzeichen, lassen sich die Louisiana-Blätter auf den ersten Blick erkennen; denn alle übrige feine Gattungen von Tabacken sind mit Tabackblättern gebunden. Diese Blätter werden zum Theil in Fässern von sieben bis achthundert Pfund, zum Theil in Körben unter der Benennung Cnasterblatt versendet. Diese Blätter sind von angenehmen Cnastergeruch und lassen sich vortheilhaft als Deckblatt bei Cnasterrollen ihrer Größe wegen anwenden.

§. 35.

Portoriko-Blätter.

Ein großer Theil dieser Blätter kommt zwar in Rollen gesponnen zu uns, doch sind auch die rohen Blätter zu haben. Dem äußerlichen Ansehn nach, ist es ein dünnes, hellbraunes oder gelblich graues, länglich spitziges Blatt; mit schwachen Ribben, welches schon im rohen Zustande leicht und angenehm zu rauchen ist. Deswegen kann es auch zu allen feinen Rauchtabacks-Mischungen verwendet werden. Zu Schnupftabacken hingegen ist es seiner Magerkeit wegen nicht brauchbar. Es giebt viel punktirte oder marmorirte Blätter darunter, diese verwendet man gern zu Deckblättern der Portoriko-Rollen; weil die Käufer die marmorirten Rollen am liebsten kaufen. Noch giebt es auch schwere und auffallende Sorten von dieser Gattung Blätter; die für sich nicht gesponnen wohl aber mit leichten und süßlichen Blättern vermischt werden können.

§. 36.

Luxblätter.

Hiervon sind zwei Arten bekannt; nämlich eine wohlriechende und eine wildriechende. Diese Blätter kommen in kleinen Bünd-

chen und stark gepreßt im Handel vor. Bei den meisten sind die gröbsten Ribben schon abgehauen. Schon im rohen Zustande sind diese Blätter mit dem ganz eigenthümlichen Geruch des Brasilianischen Tabacks, welcher in lederne Suronen eingenäht, die aus rohen Seehundshäuten verfertigt sind, in Rollen von drei bis vier Centner am Gewicht zu uns kommt, begabt. Die wohlriechende Art der Luxblätter läßt sich bei feinen Carotten und anderen Sorten von Schnupftabacken anwenden. Die wildriechende hingegen ist blos zu Brasilientaback tauglich. Für sich allein giebt sie den Legitimo zur Hälfte; mit Havanna oder Cuizensblättern gemischt, Prima = Sorte Brasil.

§. 37.

Havanna = Blätter.

Diese Gattung von Tabacksblättern läßt sich füglich in zwei Hauptarten eintheilen, nämlich in feinere und geringere Gattung. Die gemeine Gattung besteht in kleinen ganz kurzen braunen Blättchen, die größtentheils von der Insel Cuba zu uns gebracht werden. Die schweren und recht fetten Sorten dieser Gattung geben, zur Hälfte mit Luxblättern gemischt, diejenige Sorte des Brasilien = Tabacks, welche Prima Sorte genannt wird. Für sich allein giebt es Secunda = Sorte. Diese Blätter sind gleichfalls von Natur mit dem bekannten Brasiliengeruch begabt, jedoch wird er hier nicht so stark als bei der Luxgattung bemerkt. Diese Blätter laßen sich noch außerdem zu einigen Sorten von feinen Schnupftabacken, als Pariser, Marino und dergleichen verarbeiten. Leichte ausgesuchte Blätter dieser Art sind zu feinen Rauchtabacken brauchbar. Dann giebt es noch eine feinere Gattung von Havannablättern. Diese sind größer von Ansehn als die gemeine Gattung, theils hellbraun, theils gelblich von Farbe. Diese Blätter kommen über Cadix in ledernen Suronen nach

Deutschland. Sie stehen wenigstens noch einmal so hoch im Preise als die gemeine Gattung und können zu allen feinen Rauchtabackmischungen zu Cnasterrollen, Cigarren und dergleichen verwendet werden.

§. 38.

Holländisch best Gut.

Ein sehr großes, sowohl langes als breites Blatt, welches in Holland erbaut wird. Es besitzt große und starke Ribben, welche am hintern Ende gespalten sind. Zwar ist es eine der schwersten und beißendsten Arten von Blättern, wenn sie aber ausgelaugt und sonst gehörig behandelt werden, können auch die daraus gefertigten Tabacke für feine Sorten Rauchtabacke verkauft werden. Um so größer ist alsdann der Gewinn, da diese Blätter oft ganz niedrig im Preise stehn. Sonst können sie auch bei Mittelsorten von Schnupftabacken in Anwendung gesetzt werden.

§. 39.

Ameersfoorter und Nieuwkerker.

Sind ebenfalls holländisches Gewächs, kommen aber nicht zu oft im Handel vor. Von der ersteren Gattung bereitet man in Holland den sogenannten Holländer, eine Sorte Schnupftaback, die theils in Bleidosen, theils in Beuteln versendet wird. Er ist braun gelb von Farbe. Man verwechsle diese Sorte nicht mit dem Preßtaback, der von der Dicke eines kleinen Fingers in Rollen von sieben bis neun Pfund schwer, theils nach Italien, theils nach Polen versendet wird.

§. 40.

Türkischer Taback.

Der türkische Taback, so wie er zu uns herauskommt, hat kleine, theils gelbliche, theils braune, theils grünliche Blättchen, die büschelweise zusammen gebunden sind. Er kann nur zum Rauchen, nie zum Schnupfen angewendet werden, denn er ist zu mager, und folglich zu arm an Oeltheilen. Wenigstens sind mir noch nie dergleichen Blätter zu Gesicht gekommen, die zu Schnupftaback brauchbar gewesen wären. Der türkische Taback hat einen guten Geruch, verlangt aber einen starken Raucher, der nicht nervenschwach ist. Wenn diese Gattung nicht in zu hohen Preisen stände, würde sie vortheilhaft unter leichte süßliche deutsche oder ukrainer Blätter zu mischen seyn. Diese Gattung kommt in kleinen Packen im Handel vor.

§. 41.

Slavonischer Taback.

Der slavonische Taback kommt dem türkischen ziemlich gleich; soll auch aus türkischem Saamen gezogen seyn. Er ist theils gelb, theils braun von Farbe, besitzt auch das opiatische betäubende Wesen der türkischen Blätter. Es findet sich etwas zu Schnupftaback brauchbares darunter. Uebrigens kommt diese Gattung bei uns wenig vor; sie wird größtentheils nach den italienischen Häfen ausgeführt.

§. 42.

Podolische Blätter.

Die podolischen Blätter sehen den ungarischen ziemlich gleich; sie sind meistens dunkelbraun von Farbe, fetter Art, und zu ordi-

nären Schnupftabacken brauchbar. Dieser Taback geht größtentheils nach Polen und in die preußischen Fabriken. Wer nicht Gelegenheit hat, diese Blätter sehr wohlfeil einzukaufen, der steht sich bei den ungarischen Blättern besser, welchen jene an Güte nicht gleich kommen.

§. 43.

Ukrainer Blätter.

Die ukrainischen Blättertabacke werden in großer Menge gebaut und ausgeführt, man theilt sie gewöhnlich in zwei Hauptgattungen, nämlich: Titun als Rauchtabacks- und Bakun als Schnupftabacks-Gattung. Diese Blätter sind oft im Einkauf sehr wohlfeil, deswegen vortheilhaft anzuwenden. Titungattung ist leicht und angenehm zu rauchen, daher auch mit feineren Blättern, die aber wildrauchend sind, zu vermischen. Die Bakunsorte hingegen ist dem Fabrikanten nicht anzurathen, denn sie muß in Ansehung der Güte den fetten ungarischen Blättern weit nachstehen.

Außerdem giebt es noch einige Untergattungen der ukrainischen Tabacksblätter, z. B. Saratoffer und Gialtoniner, zwei fette Arten, die, wenn sie billig einzukaufen sind, sich vortheilhaft bei Schnupftabacks-Mischungen anwenden lassen. Ferner den sogenannten virginischen und den Ameers'oorter. Die beiden letzteren sind aus virginischen und holländischem Saamen gezogen. Sie werden nicht in solcher Menge erzeugt, daß sie häufig ausgeführt werden könnten.

§. 44.

Ungarische Tabackblätter.

Ungarn erzeugt eine ungeheure Menge guter Blätter. Es versiehet nicht allein damit die sämmtlichen österreichischen Staaten,

sondern es führet auch noch sehr viel davon aus. Den stärksten Tabacksbau hat Ungarn bei Gyarmath und Palanka in der groß-honter Gespannschaft; bei St. Gotthard und Janoschhaza im eisenburger Komitate. In der letzteren Gegend besonders fällt der beste, der im ganzen Kreise jenseits der Donau erzeugt wird. Ferner bei Debreczin in der hewescher Gespannschaft; bei Diosseg in der biharer Gespannschaft; um Hopar und Jant im tolner Komitate, wie auch um Klein-Manok und Izmeny. Im Monat December werden gewöhnlich die Preise der ungarischen Blätter für das ganze Jahr festgesetzt. Sie werden in Ballen von ohngefähr vier Centnern versendet. Von den ungarischen Blättern kommen nachstehende Arten besonders im Handel vor.

§. 45.

Debreer Blätter.

Ein kleines ziemlich rundes Blatt, theils gelb, theils braun von Farbe. Es ist die leichteste Gattung unter den ungarischen Blättern mit schwachen Ribben, daher zu Rauchtabacken sehr brauchbar. Alte Debreer Blätter von einem guten Jahrgange lassen sich, ohne ausgelaugt zu werden, sogleich verarbeiten. Von fetten Blättern, die zu Schnupftaback tauglich wären, findet sich wenig darunter.

§. 46.

Debrecziner Blätter.

Ein ziemlich großes Blatt, theils rothbräunlich, theils gelb von Farbe, und ziemlich gutem Geruch, wenn es ausgelegen hat. Es hat größere und stärkere Ribben als die erstere Sorte, beschwert auch die Brust und den Gaumen mehr, es muß also durch

Auslaugen vorbereitet und zu feinen Rauchtabacken anwendbar gemacht werden. Will man es aber vorher sortiren lassen, so finden sich oft Blätter darunter, die zu Schnupftaback anwendbar sind.

§. 47.

Caroler Blätter.

Diese Blätter sind unter den ungarischen fast die größten. Sie sind braun von Farbe und besitzen einen fast Brasil ähnlichen Geruch. Sie werden zu Rauchtaback und auch zu Schnupftaback verarbeitet und kommen häufig in den Handel. Diese Blätter lassen sich zu Pariser, Marino und Brasilientaback verarbeiten. Besonders gut läßt sich der Brasilien-Taback damit nachahmen.

§. 48.

Scherbel oder Röbel.

Unter diesen Benennungen kommt eine kleine kurze Art von Blättern in den Handel, welche eine Art von Ausschuß zu seyn scheinen; denn sie werden zu weit niedrigern Preisen als die übrigen Sorten verkauft. Dem ohngeachtet finden sich oft recht brauchbare Blätter darunter, die sich mit gutem Gewinn verarbeiten lassen.

§. 49.

Szegediner Blätter.

Eine große und fette Art von Blättern von süßlichem Geruch, mit groben starken Ribben, theils dunkel, theils hellbraun von

Farbe. Zu Schnupftaback sind diese Blätter sehr brauchbar, werden auch nur dazu angewendet. Wenn man sich indessen in dem Falle befände sie zu Rauchtaback verarbeiten zu müssen, dann müßten sie wie andere schwere Blätter ausgelaugt werden.

§. 50.

Fünfkirchner Blätter.

Eine der schönsten Sorten ungarischer Blätter. Sie werden ihres natürlichen St. Omer-Geruchs wegen, meistens zu Schnupftaback verarbeitet. Fünfkirchner Blätter sind im Handel immer sehr gesucht, stehen daher auch etwas höher im Preise als die übrigen Sorten. Fünfkirchner Blätter sind bei St. Omer-, ja fast bei allen Schnupftabacks-Mischungen brauchbar. Ausgesuchte fette fünfkirchner Blätter können zur Zeit der Noth die virginischen Blätter ersetzen.

Alle ungarische Blätter fast ohne Ausnahme sind mit einem starken Antheil von opiatischem Oel und anderen Cruditäten begabt; sie müssen deswegen, wenn sie zu feinen Rauchtabacken verarbeitet werden sollen, durchs Auslaugen dazu vorbereitet werden.

§. 51.

Galizische Blätter.

Diese kommen seit einiger Zeit häufig im Handel vor. Sie sehen den ungarischen Blättern sehr ähnlich; sind aber etwas geringer an Qualität. Wenn man Gelegenheit hat, sie wohlfeil einzukaufen, dann sind sie vortheilhaft auf Rauchtaback anzuwenden, weil es selten nöthig ist, sie vorher auszulaugen. Da sie niedrig im Preise stehen, so werden sie oft an diejenigen, die nicht Kenner genug sind, für ungarische Blätter verkauft.

Wie das Auslaugen schwerer, zu Rauchtaback untauglicher Blätter am zweckmäßigsten verrichtet werden kann.

§. 52.

In Holland hatte man schon seit undenklichen Zeiten diesen Handgriff in Anwendung gebracht und mit dem glücklichsten Erfolg benutzt, ehe man in Deutschland etwas davon wußte, oder ehe die deutschen Tabackfabrikanten daran dachten, dieses kluge Verfahren nachzuahmen; erst in späteren Zeiten lehrte uns die Noth und der Mangel an feinen leichten Rauchtabacksblättern, davon Gebrauch zu machen.

Es giebt nämlich Tabacksblätter, die ihres wildernden unangenehmen Geruchs wegen zu Schnupftabacken nicht verarbeitet werden können, sie sind oft so beschaffen, daß, wollte man sie auch in kleinen Quantitäten mit leichten Rauchtabacksblättern vermischen, sie dennoch feinen Rauchern unleidlich fallen dürften. Nun kann oft der Fall eintreten, daß man gar keine anderen Blätter zu verarbeiten hat, wie z. B. im österreichischen, wo die Tabacksfabrikation Monopol ist, und blos ungarische Blätter anzuwenden erlaubt sind. Hier bleibt nun kein anderes Mittel übrig, als das Auslaugen. Dabei verfährt man in den holländischen Fabriken auf folgende Art:

§. 53.

Zuerst werden von den feinen wildrauchenden Blättern so viel abgewogen, daß man hoffen kann, die benöthigte Quantität Rauchtaback herauszubringen; die Blätterbündel werden durch zwei Kinder aufgemacht und in gehöriger Ordnung auf Haufen gelegt. Hierauf werden diese aufgewundenen Blätter, durch einen hierzu geschickten Arbeiter untersucht, ob vielleicht noch etwas von leich-

ten mageren Blättern darunter befindlich seyn möchte. Von diesen Blättern macht nun der Arbeiter nach Befinden zwei oder drei Sortiments.

Wann dieses geschehen ist, so werden von den schweren Blättern so viel abgewogen, als zu dieser Manipulation erforderlich sind. Diese werden nun von den Kindern wieder buschweise mit schlechtem Bindfaden zusammengebunden, so viel als ein Kind mit der Hand fassen kann. Dieses Zusammenbinden geschiehet blos in der Absicht, daß die Blätter desto besser in Ordnung bleiben, bis sie in die Schneidemaschine eingelegt werden sollen, welches viel zur Erzielung eines recht gleichen Schnittes beiträgt.

Nach dieser Vorbereitung werden diese zusammengebundenen Blätter ordnungsmäßig in ein Gefäß eingelegt, welches am Boden mit einem Zapfenloch, zum Ablassen der fetten ölartigen Brühe versehen seyn muß. Ueber dieses Loch wird von innen ein durchlöchertes Blech fest genagelt, um das Verstopfen zu verhindern. Wenn dieses geschehen ist, so wird die Beize darüber gegossen. Es werden nun Bretchen auf die Blätter gelegt, auf diese Breter legt man Steine, oder man setzt Gewichte darauf, daß sich die Blätter nicht in die Höhe heben können, die Beize muß ohngefähr sechs Zoll hoch darüber stehen. Wenn dieses noch nicht der Fall seyn sollte, gießt man noch so viel Wasser zu, als dazu erforderlich ist. Der Taback bleibt nun nach Umständen eine ganze oder halbe Stunde in der Beize stehen, alsdann zieht man den Zapfen und läßt die Brühe rein ablaufen. Das Faß kann so noch einige Zeit stehen bleiben, damit alles rein abtröpfle.

§. 54.

Jetzt muß eine kleine Wanne parat stehen, worin etwas Wasser befindlich ist. Die Tabacksbüsche werden nun in eben der Ordnung, wie sie in das Faß eingelegt worden sind, wieder

herausgenommen und Busch vor Busch in dieses reine Wasser eingetaucht, ausgeschüttelt und ausgedrückt, nach diesem Auswaschen in eine gewöhnliche Handpresse eingelegt und vollends rein ausgepreßt. Wollte man diese Arbeit unterlassen, so könnte es leicht geschehen, daß von der scharfen salzsauren Beize etwas in den Blättern sitzen bliebe und dem daraus zu fertigenden Fabrikate einen beißenden Geschmack verursachte.

§. 55.

Wenn diese Arbeit verrichtet ist, werden die Blätter sogleich ohne den mindesten Anstand auf den Boden zum Abtrocknen gebracht; sie könnten außerdem durch längeres Liegen in Erwärmung gerathen, wodurch sie viel von ihren besten wohlriechendsten Theilen verlieren würden. Hier werden nun die ausgepreßten Tabacksbüsche, entweder auf eingeschlagene hölzerne Nägel, oder auf besonders dazu aptirte schwache hölzerne Stäbe reihenweise aufgehängt, dabei beobachtet man die Vorsicht, sie nicht allzudicht zu hängen, damit zwischen jedem Busch die Luft durchstreichen könne. Das Aufhängen auf Schnüre ist nicht wohl anzurathen, weil diese beim Zusammentrocknen der Blätter zusammenfallen, wodurch das Durchstreichen der Luft verhindert wird. Dem Boden muß durch Oeffnung der Laden und Zuglöcher der nöthige Luftzug verschafft werden, damit die trocknenden Blätter nicht in Stockung gerathen können, wodurch sie sowohl an Güte, als auch an ihrer natürlichen Farbe verlieren würden. Sie bleiben nun so lange hängen, bis sie völlig trocken sind, dann erst werden sie abgenommen und weiter zu Rauchtaback behandelt.

In vielen Fabriken ist das Auslaugen mit bloßem Wasser eingeführt; überhaupt beobachten viele ein weniger sorgfältiges Verfahren dabei. Die ungarischen Blätter werden so, wie sie in den Ballen liegen, in das Beizgefäß eingelegt, ohne sie vorher aufzubinden, oder zu sortiren; hier werden sie mit Wasser über-

gossen und bleiben vier und zwanzig Stunden in diesem Wasser stehen. Dann legt man nach abgezogenem Wasser die Blätter in die Presse, preßt sie aus, und bringt sie auf den Trockenboden. Ohne das Nachtheilige dieses Verfahrens weitläufig auseinander zu setzen, will ich hier blos bemerken, daß ich ihm nicht Beifall geben kann.

§. 56.

Ein jeder wird leicht einsehen, daß diese Manipulation der vorbereitenden Beize nur in dem Zeitraum von Ostern bis Michael vorzunehmen ist, weil sie außerdem des Frostes wegen, an freien Orten nicht vorgenommen werden kann. Nun muß sich freilich der Fabrikant mit seinen Vorräthen von schweren und wildriechenden Blättern, wovon er vielleicht einen ansehnlichen Vorrath hat, weil er sie der Wohlfeilheit wegen zusammenkaufte, so einzurichten wissen, daß er den benöthigten Bedarf für den Winter präparirt. Allein nicht jede Fabrik ist in dieser Verfassung, und jeder muß sich nach seiner Lage und nach seinen Ortsverhältnissen richten. Denjenigen, welche nicht fähig sind dergleichen Vorräthe zu präpariren, sey es zum Troste gesagt, daß sie diese Arbeit auch im Winter verrichten können, sich aber gefallen lassen müssen, ein Lokal dazu zu heizen; wo alsdann die ausgelaugten Blätter, auf Stäben oder auf Horden von geflochtnen Weiden zu trocknen sind. An Orten, wo das Brennmaterial nicht allzu kostspielig ist, da ist auch dieser Vorschlag sehr gut auszuführen. Geht es damit auch etwas mühsamer als im Sommer, so darf man doch nicht feiern, und was noch wichtiger ist, man kann seine Abnehmer mit guten Tabacken befriedigen. Das Mittel, welches man anwendet, den wildernden Tabacken ihre brenzlichen Oel- und beißenden Salztheile zu benehmen, ist die Salzsäure, (saurer Salzgeist) Kochsalzsäure, (Spiritus salis, Acidum salis, Acidum muriaticum). Das Kennzeichen ihrer

Güte ist dieses: Sie muß ungefärbt und wasserhell seyn und bei Oeffnung der Gefäße einen starken Rauch von sich geben. Denn ist sie gelblich oder grünlich gefärbt, so verräth dies einen Eisengehalt. Giebt sie keinen Rauch von sich, dann taugt sie wenig oder nichts mehr.

Jeder Fabrikant wird nun zwar seine unter den Händen habenden Tabacke beurtheilen können, ich will indessen einen ohngefähren Maasstab zu dieser Beize angeben.

§. 57.

Man nehme z. B.

Auf hundert Pfund von den schwersten und wildrauchendsten Blättern:

14 Loth Salzsäure und
25 bis 30 Kannen Wasser, womit die Säure schnell vermischt wird.

Die Blätter können in dieser Beize schon eine Stunde lang weichen.

§. 58.

Auf hundert Pfund Blätter, welche nicht unter die ganz schweren und auffallenden gerechnet werden können,

12 Loth Salzsäure und
25 — 30 Kannen Wasser.

Hierin dürfen die Blätter nicht länger als drei viertel Stunden weichen.

§. 59.

Für hundert Pfund Blätter, welche minder schwer und beißend sind,

8 Loth Salzsäure und
25 — 30 Kannen Wasser.

In dieser Beize lasse man die Blätter nicht länger als eine halbe Stunde weichen, damit sich nicht wohlriechende Theile mit ausziehen.

Sichere Prüfung der Tabacksblätter, welchen Grad der Beize sie beim Auslaugen annehmen können, und zu welcher Sorte von Rauch- oder Schnupftaback sie tauglich sind.

---

§. 60.

Es trägt sich sehr oft zu, daß die Fabrikanten Proben von rohen Tabacksblättern eingesendet erhalten und sogleich bestimmen wollen, zu welcher Sorte von Taback sie brauchbar sind, oder wenn man sie als wildrauchend erkennt, welchen Grad der salzsauren Beize sie annehmen könnten. So untersucht man z. B.

Rauchtabacksblätter

am besten dadurch, daß man sie eine kurze Zeit im Munde kauet, auf diese Art wird man den Grad ihrer Brauchbarkeit leicht bestimmen können, die Zunge ist der beste Probierstein, hier entwickeln sich die Bestandtheile des Tabacks sehr schnell, so daß man auf der Stelle in den Stand gesetzt wird, zu bestimmen, ob das Blatt ausgelaugt werden muß oder nicht, und welchen Beizgrad es zu ertragen fähig ist. Den Geruch zu beurtheilen, dienet das Rauchen aus einer neuen Thonpfeife, besonders wenn man den Rauch durch die Nase ziehen läßt. Wer kein starker Raucher ist, der thut am besten, einen andern aus einer neuen Pfeife rauchen zu lassen. Mit fetten

Schnupftabacksblättern

muß man hingegen eine andere Prüfung anstellen, weil hier blos die Geruchsorgane den Ausspruch thun müssen. Wenn also kleine

Proben von Tabacksblättern eingehen und man erkennt sie beim Anriechen für wohlriechend (der natürlich wildernde Geruch giebt sich immer bald zu erkennen), so müssen sie noch weiter untersucht werden. Denn es kann der Fall seyn, daß der Wohlgeruch von anderen beigelegenen Waaren herrührt, z. B. von feinen Gewürzen und dergl. oder sie können mit Absicht parfumirt worden seyn. Es kann auch wohl der entgegengesetzte Fall eintreten; der Taback kann einen übeln Geruch angezogen haben; der durch die Gährung wieder ausgestoßen wird. Um sich für beide Fälle sicher zu stellen, kann folgendes Prüfungsmittel dienen; Man nehme:

§. 61.

1 Loth aufs feinste gepulverten gereinigten Weinstein,
2 — ägyptisches Natrum in Crystallen ebenfalls gepulvert; löse beides mit
8 — Wasser und
4 — ächtem Weinessig auf.

Das Natrum wird sich bald, der Weinstein aber nicht auflösen, was auch nicht nothwendig ist; sondern man befeuchtet unter beständigem Umrühren die zu prüfenden Blätter damit, drückt sie in ein Töpfchen, welches man mit Löschpapier verbindet, und auf eine recht warme Stelle setzt, nach Verlauf einiger Stunden untersuche man diese Blätter, so wird sich der eigenthümliche Geruch der Blätter zeigen. Diese Probe-Sauce kann immer vorräthig stehen; um sich ihrer gelegentlich bedienen zu können.

Das Sortiren der rohen Tabacksblätter.

§. 62.

Dieses ist eine der nöthigsten Vorarbeiten in den Fabriken. Dabei wird gewöhnlich ein bejahrter Mann angestellt, der bereits

Kenner von Blättern ist; indem dazu nicht jeder Arbeiter gebraucht werden kann. Ihm werden noch einige Kinder beigesellt, welche mit Ab- und Zutragen der Blätter, Aufwinden der Tabacksbüsche und dergl. beschäftiget werden. Hierbei geschieht meistens das Ausribben der Blätter. Es werden nämlich den Blättern die hintersten groben Ribben mittelst eines scharfen und schweren Messers abgehauen. Denn diese führen bei feinen Rauchtabacken sowohl, noch mehr aber bei Schnupftabacken ihre Nachtheile mit sich; soll ein Rauchtaback für Portoriko oder Halbenaster gelten, so darf er keine groben Ribben enthalten, denn dieses schreckt die Käufer augenblicklich davon zurück. Zwar hat man in großen Fabriken Maschinen, wo diese Ribben durch Walzen getrieben werden, daher sie sich alsdann eben so fein als Blätter schneiden lassen. Nur ist nicht jede Fabrick in der Lage, sich mit einer kostspieligen Maschinerie befassen zu können. Bei der Schnupftabackbereitung bringen diese Ribben noch mehr Nachtheil, denn da sie meistens aus holzigen Theilen bestehen, so machen sie dadurch, daß sie keine Farbe annehmen, den Taback unansehnlich, und stören die Gährung.

In einigen Fabriken, wo das Carottenziehen nicht eingeführt ist und die Schnupftabacke lose verkauft werden, herrscht ein sehr löblicher Gebrauch (dies ist besonders in den französischen und ungarischen Fabriken der Fall); es werden hier die ausgesuchten fetten Schnupftabacksblätter, bald nach dem Sortiren von den Ribben ganz abgestreift, diese entweder durch die bereits erwähnte Maschine aufgewalzt, oder auch ohne weiteres unter geringe Rauchtabacke geschnitten. Man laugt auch wohl vorher diese Ribben aus und wendet die Brühe zur Sauce mit an.

Durch dieses Entribben werden diese Tabacke recht gleichfarbig; es thut besonders alsdann gute Dienste, wenn ein recht schwarzer St. Omer hervorgehen soll. Auch wo feine Mehltabacke gesucht sind, ist diese Methode vortheilhaft; denn diese Blätter lassen sich, wie der Augenschein lehrt, desto feiner arbeiten,

weil man durch die Rippen nicht verhindert wird. Auch solche Mehltabacke bekommen dadurch ein schöneres Ansehn; es kann auf diese Art das Färben mit Blauholz, Eisenvitriol und dergl., welches den Taback nichts weniger als veredelt, oft ganz vermieden werden.

Es müssen ferner alle verstockte, vermoderte und sonst verdächtige Blätter fleißig herausgesucht und unter den Ausschuß geworfen werden, wobei noch besonders fleißig in Obacht zu nehmen ist, daß dergleichen beschädigte Blätter nicht etwa aus Unvorsichtigkeit wieder mit den gesunden Blättern vermischt werden. Dieser Art von Ausschuß hilft man am besten dadurch wieder auf, daß man sie röstet und zu geringen Rauchtabacken behandelt.

§. 63.

Auch selbst unseren geringen deutschen Landblättern ist das Sortiren in mehr als einer Hinsicht nützlich. In denjenigen Fabriken, wo es nicht vorgenommen wird, pflegt gewöhnlich übertriebene Sparsamkeit oder Mangel an Kenntnissen zu herrschen. Bei diesen gemeinen Arten von Tabackblättern sortirt man gewöhnlich nur nach den Schnuren und nicht so mühsam als bei den feineren Gattungen. Der Sortirer hat hier besonders darauf zu sehen, daß er alle unkräftige, unreife, vom Frost angegriffene, verstockte und vermoderte Blätter ausschieße. Die sortirten Schnuren werden alsdann wieder in Bündel zusammengebunden, je nachdem man Sortiments machen will, der Farbe der Fettigkeit und der Größe der Blätter nach; die langen Blätter zum Rollenspinnen; große und feste Blätter zu Deckblättern; kurze und breite zum Schneiden; die fetten zum Untermischen unter geringe Schnupftabacke.

Bei neueingekauften Landblättern ist gute Aufsicht nöthig, wenn man nicht Schaden leiden will; die Bündel müssen fleißig nachgesehn und umgewendet werden, daß sie nicht auf einer Stelle liegen bleiben und unten vermodern. Verdächtige Bündel werden

aufgebunden, ausgelüftet, nöthigenfalls gar aufgehängt. Ueberhaupt muß ein solcher Tabacksboden einen guten Luftzug haben, man muß bei schicklicher Witterung, durch Oeffnung der Laden und Zuglöcher, dem Tabacke Luft geben. Es ist nicht rathsam, neue Landblätter gar zu zeitig einzukaufen. Sie erfordern eine beständige Aufmerksamkeit, es geht auch durch Austrocknen sehr viel am Gewicht verloren. Weit sicherer ist der Einkauf im Monat März, als wenn man in den Monaten November und Dezember einkaufen muß.

Zweiter Abschnitt.

Von der Mischung und Eintheilung der verschiedenen Gattungen von Tabackblättern nach den besten holländischen und französischen Verfahrungsarten.

§. 64.

Es ist jedem deutschen Tabackfabrikanten zur Gnüge bekannt, daß in dieser Kunst die erfahrnen Holländer unsere Muster waren, nach denen wir uns bildeten, so weit es unsere Verfassung und Lokalverhältnisse erlaubten. Das Verfahren der Franzosen in der Schnupftaback-Fabrikation ist noch einfacher als das holländische; beide gehen ihren eigenen Weg. Die Holländer wußten selbst unsere deutschen Tabackblätter bei ihren Rauchtabacksmischungen vortrefflich zu benutzen.

Da nun die nachfolgenden Angaben zu dergleichen Mischungen blos Vorschrift für diejenigen seyn sollen, die in dieser Wissenschaft noch unerfahren sind, so gehet zugleich daraus hervor, daß diejenigen Fabriken, die an Blättervorräthen Mangel leiden, sich zu helfen suchen müssen, so gut sie können. Uebrigens kann ein jeder, mit ein wenig Beurtheilungsgabe versehener und von Vorurtheilen freier Mann, dieser Vorschrift bei auch noch so sehr beschränkten Verhältnissen mit Vortheil folgen.

§. 65.

Französischer Maricaibo = Knaster.

Dazu werden folgende Blätter verwendet:

50 Pfund feine braungelbe Havana-Blätter,
30 — leichte Domingoblätter,
20 — dergleichen Carolina-Blätter.

§. 66.

Französischer Portoriko.

Hierzu dienet folgende Mischung:

40 Pfund Portoriko-Blätter,
30 — leichte Domingoblätter,
30 — gelbe Blätter.

§. 67.

Holländischer Elsasser Varinas-Cnaster.

Hierzu dienet folgende Mischung:

25 Pfund Oronoko-Blätter,
50 — Portoriko-Blätter,
25 — hellbraunen James.

§. 68.

Varinas-Cnaster, zweite Sorte.

Dazu nehme man folgende Blätter:

50 Pfund Portoriko in Rollen oder Blättern,
20 — gelbe Jamesblätter,
30 — Louisianablätter.

§. 69.

Varinas-Cnaster, dritte Sorte.

Es werde genommen:

60 Pfund gelbe Virginienblätter,
40 — Portorikoblätter.

§. 70.

Varinas-Cnaster, vierte Sorte.

Hierzu kann nachfolgende Mischung dienen:

25 Pfund braune Jamesblätter,
25 — leichte Oronoko-Blätter,
25 — Louisiana-Blätter,
25 — leichte Pfälzer oder Uckermärker.

§. 71.

Varinas-Knaster, fünfte Sorte.

Dazu nimmt man:
40 Pfund uckermärkische oder ukrainische Blätter,
30 — gelbe virginische Blätter,
30 — Oronoko-Blätter.

§. 72.

Portoriko; ächte holländische Sorte.

Hierzu kommen:
60 Pfund Portoriko-Blätter,
40 — leichte pfälzer- oder ukrainer Blätter.

§. 73.

Portoriko, zweite Sorte.

Dazu kann nachstehende Mischung dienen:
40 Pfund Portoriko oder dergleichen Blätter,
30 — ausgelaugte Debrecziner,
30 — ukrainische oder uckermärkische.

§. 74.

Halbknaster, erste Sorte.

Hierzu kann man folgende Blätter mischen:
30 Pfund leichte pfälzer Blätter,
30 — braune James-Blätter,
20 — Louisiana,
20 — Oronoko-Blätter.

§. 75.

Halbcnaster, zweite Sorte.

In diese Mischung kommen:

30 Pfund hellbrauner Maryland,
30 — Portorikoblätter,
20 — geringer brauner Virgin,
20 — leichte uckermärkische Blätter.

§. 76.

Petit=Cnaster, erste Sorte.

Dazu sind folgende Blätter gut:

60 Pfund Portoriko in Rollen oder dergleichen Blätter,
60 — Louisiana=Blatt.

§. 77.

Petit=Cnaster, zweite Sorte.

Man mische zusammen:

30 Pfund Oronoko=Blätter,
40 — ukrainer oder uckermärkische Blätter,
30 — braune James=Blätter.

§. 78.

Holländischer Drei=Königs=Taback, erste Sorte.

Dazu ist die feinste Mischung:

75 Pfund gelber Virgin, mit
25 — deutschen oder ukrainischen Blättern.

§. 79.

Drei=König, zweite Sorte.

Hierzu ist die gewöhnliche Mischung diese:

30 Pfund hellbraune Oronoko=Blätter,
30 — gelbe virginische Blätter,
40 — gelbe uckermärkische Blätter.

§. 80.

Drei - König, dritte Sorte.

Zu dieser kommen:

70 Pfund rother Maryland,

30 — leichte pfälzer Blätter.

§. 81.

Holländischer Bourgkely, erste Sorte.

Dazu ist die beste Mischung:

70 Pfund gelbe James - Blätter,

30 — gelbe Nürnberger oder dergleichen Blätter.

§. 82.

Bourgkely, zweite Sorte.

Man vermische

70 Pfund geringen braunen Virgin, mit

30 — leichten pfälzer Blättern.

§. 83.

Holländischer Mohren = Taback.

In diese Mischung kommen:

50 Pfund geringe wildriechende Suizens - Blätter,

50 — leichte pfälzer oder uckermärkische Blätter.

§. 84.

Mohren = Taback, zweite Sorte.

Hierzu nehme man:

50 Pfund ostindische Blätter,

50 — leichte braune deutsche Blätter.

Wenn zu diesen beiden Sorten recht leichte deutsche Blätter genommen werden, so sind die Fabrikate angenehm zu rauchen. Im entgegengesetzten Falle aber etwas stark.

§. 85.

Ostende, erste Sorte.

Dazu ist folgende Mischung vorzüglich:

30 Pfund braune James-Blätter,
40 — Louisiana-Blätter,
30 — gute pfälzer Blätter.

§. 86.

Ostende, zweite Sorte.

Es werden zusammen vermischt:

30 Pfund braune James-Blätter,
20 — Louisiana-Blätter,
50 — gute pfälzer Blätter.

§. 87.

Ostende, dritte Sorte.

Dazu nimmt man gewöhnlich:

30 Pfund geringen Portoriko,
30 — hellbraunen Maryland,
40 — geringe braune Suizens-Blätter.

§. 88.

Brieftaback, in viereckig gebrochenen und versiegelten Briefen.

Hierzu wird folgende Mischung veranstaltet:

40 Pfund gelbe deutsche Blätter,
30 — gelber Maryland,
30 — geringe virginische Blätter.

§. 89.

Feiner holländischer Stadtländer-Taback.

Dazu bedient man sich einer Mischung aus

30 Pfund geringem braunen Virgin,

50 Pfund guten braunen deutschen Blättern,
20 — leichten deutschen Blättern.

§. 90.

Brunsteiner-Taback, in spitzigen Tüten.

Hierzu werden gemischt:

70 Pfund gelber James mit
30 — ganz gelben deutschen Blättern; diese Sorte wird sehr fein und recht gleichförmig geschnitten.

§. 91.

Taback van de Velde.

Zu dieser Mischung werden genommen:

40 Pfund gelbe Maryland-Blätter,
30 — gelbe deutsche Blätter,
30 — gelber James.

§. 92.

Pücken-Pücken-Varinas-Taback in braunem Papier.

Dazu stelle man folgende Mischung an:

40 Pfund geringer magerer Virgin,
30 — leichter Debreer,
30 — leichte pfälzer oder uckermärkische Blätter.

§. 93.

Pücken-Varinas, zweite Sorte.

Dazu veranstaltet man nachfolgende Mischung:

50 Pfund dunkelbraune ukrainische Blätter,
30 — braune Maryland,
20 — geringe magere virginische Blätter.

§. 94.

Feiner Hamburger Portokarero.

Hierzu ist folgende Mischung die vorzüglichste:
40 Pfund leichte ukrainer Blätter, (Titunsorte)
40 — brauner James,
20 — magerer Virgin.

Genug von diesen Mischungen. Jeder in diesem Fache noch Unkundige wird einsehen, daß sich auf diesem Wege die schönsten Sorten von Rauchtabacken hervorbringen lassen. Jetzt sey es mir erlaubt, zu zeigen, wie man auch aus ganz schweren und wildrauchenden Gattungen von Blättern, angenehme und leichtrauchende Sorten von Rauchtabacken darstellen könne; wenn diese zuvor durch die Manipulation des Auslaugens dazu vorbereitet worden sind.

Mischungen von wildrauchenden Blättern.

§. 95.

Holländischer C. Taback.

Dazu ist folgende Mischung sehr brauchbar:
40 Pfund schwerer wildriechender ausgelaugter Suizens,
30 — Ribben von Suizens und dergleichen fetten Gattungen, die aber ebenfalls ausgelaugt seyn müssen.
30 — leichte pfälzer oder dergleichen Blätter.

Alle Ribben, welche bei der Schnupftaback-Fabrikation abfallen, können bei dieser Sorte in Anwendung gebracht werden, nur müssen sie ausgelaugt seyn. Diese Sorte Taback findet immer viel Liebhaber. Sie ist besonders für starke Raucher geeignet, die auf Ersparnisse sehen müssen, weil sie langsam verbrennt. Auf ähnliche Art lassen sich leicht noch mehrere Sorten zusammensetzen.

§. 96.

Knaster in Blei, erste Sorte.

Hierzu verwendet man:

40 Pfund ausgelaugten wildriechenden Suizens,
20 — leichte Havana-Blätter,
20 — ukrainische Blätter,
20 — leichte pfälzer Blätter.

§. 97.

Knaster in Blei, zweite Sorte.

Dazu können folgende Gattungen genommen werden:

40 Pfund ausgelaugtes holländisch best Gut,
20 — ausgelaugter wildriechender Suizens,
40 — leichte pfälzer Blätter.

§. 98.

Portoriko.

Hierzü können folgende Blätter dienen:

50 Pfund ukrainer oder uckermärker Blätter,
30 — ausgelaugter wildriechender Suizens,
20 — James-Blätter.

§. 99.

Stadtländer.

Diese Sorte kann aus folgender Mischung bestehen:

40 Pfund ausgelaugte schwere virginische Blätter,
20 — ausgelaugte Debrecziner-Blätter oder dergleichen,
40 — leichte pfälzer Blätter oder ähnliche Gattung.

§. 100.

Drei Königs-Taback.

Hierzu läßt sich folgende Mischung anwenden:

30 Pfund ausgelaugte ungarische Blätter, die vorzüglich von gelber Farbe seyn müssen,
30 — ausgelaugte geringe virginische Blätter,
40 — leichte gelbe deutsche Blätter.

§. 101.

Bourgkely-Briefe.

Für diese ist folgende Zusammensetzung zu empfehlen:
50 Pfund leichte pfälzer oder dergleichen Blätter,
30 — ausgelaugter wildrauchender Maryland,
20 — ausgelaugte ungarische Blätter.

§. 102.

Pücken-Varinas-Taback.

Zu diesem wird nachstehende Mischung bereitet:
30 Pfund ausgelaugter geringer Virgin,
50 — dergleichen Caroler Blätter,
20 — deutsche leichte Blätter.

§. 103.

Ostende-Taback.

Dieser kann folgende Zusammensetzung erhalten:
30 Pfund ausgelaugter geringer Maryland,
50 — leichte Galizische Blätter,
20 — ausgelaugte geringe virginische Blätter.

§. 104.

Holländisch Blättchen, (Blatjes).

Hierzu läßt sich am besten folgende Zusammensetzung anwenden:
50 Pfund ausgelaugte gelbe Debrecziner Blätter,
20 — gelber Virgin,
30 — ausgelaugter hellfarbiger Maryland.

Alle Blätter, welche zu dieser Sorte bestimmt sind, müssen ganz von allen Ribben frei seyn; dieses Entribben läßt sich am bequemsten vor der Auslaugung verrichten, denn nachher ist es schon unbequemer, weil die mehresten Blätter besonders die ungarischen durchs Auslaugen etwas mürbe und brüchig werden. Die ganz eigene Manipulation, welche diese Sorte erfordert, soll weiter unten näher beschrieben werden.

§. 105.

Feiner Portocarero = Taback.

30 Pfund ausgelaugte geringe Havana = Blätter,
50 — ukrainer Titun = Blätter,
20 — ausgelaugter geringer Virgin.

Diese wenigen Angaben mögen hinreichend seyn, diese Art von Mischungen dem Unkundigen deutlich zu machen. Ein jeder wird sich dieses Verfahren nach eigener Einsicht und nach den eben vorwaltenden Umständen einzurichten wissen.

Französische und holländische Schnupftaback = Mischungen.

Von den Mischungen der feineren Rauchtabacksorten gehe ich nun zu den Schnupftabacken über. Die Meinungen der Fabrikanten sind darüber eben so getheilt, als das Verfahren an sich selbst willkührlich ist, und größtentheils von der Einsicht und den Urtheilskräften des Laboranten abhängt. Der Einwand, daß es uns Deutschen an den benöthigten Blättern zu dergleichen Mischungen fehle, ist nichtig und leicht zu widerlegen, nur dürfte eine solche Widerlegung zu sehr ins Weite führen.

§. 106.

Feine Dünkirchner St. Omer Carotte.

Hier ist folgende Mischung vortrefflich:

50 Pfund fette ausgeribbte Domingo-Blätter,
30 — dergleichen wohlriechende Luxblätter,
20 — Caroliner dergleichen.

§. 107.

Feiner Pariser Rappé.

Hierzu werden folgende Materialien verwendet:

50 Pfund wohlriechende Domingoblätter,
30 — dergleichen ostindische Blätter,
20 — Mehl von fetten Havana-Blättern.

Sollen von dieser Sorte Carotten gezogen werden, so verwendet man an der Stelle des Havana-Mehls eben so viel dergleichen Blätter.

§. 108.

Feiner Pariser Naturell.

Für diese Sorte schlage ich folgende Mischung als die vorzüglichste vor:

30 Pfund fette Havana-Blätter,
30 — wohlriechende Domingo-Blätter,
40 — dergleichen ostindische Blätter.

Es ist in Frankreich Sitte, bei dieser Sorte keine Ribben abzunehmen, sondern sie sämmtlich mit unterzuarbeiten. Der Naturell wird dort auf Stampfmühlen klein gearbeitet. Auch wählt man dazu nur braune, nicht schwarze Blätter aus; weil die Naturell-Sorten nur bräunlich sehen dürfen und mit Ribben schattirt seyn müssen.

§. 109.

Rappé - Clairac.

Dazu nimmt man folgende Blätter-Gattungen:

40 Pfund ausgeribbte fette Havana-Blätter,
30 — dergleichen Domingoblätter,
30 — dergleichen ostindische Blätter.

§. 110.

Bon Bon. (Eine Sorte für Damen.)

20 Pfund Mehl von fetten wohlriechenden Luxblättern,
20 — dergleichen Havana-Mehl,
40 — dergleichen Domingo-Mehl,
20 — dergleichen Oronoko.

§. 111.

Côtes de Manoques.

Diese Sorte wird in den französischen Fabriken auf folgende Art zusammengesetzt:

25 Pfund Ribben von fetten virginischen Blättern,
25 — dergleichen von Havana-Blättern,
25 — dergleichen von Luxblättern,
25 — dergleichen von Maryland-Blättern.

Hierzu werden diejenigen langen Ribben angewendet, von welchen die Blätter der Länge nach abgestreift worden sind. Diese werden auf der Schneidemaschine geschnitten und auf Stampfmühlen, die vom Wasser getrieben werden, klein gearbeitet. Eine sonderbare Sorte von Schnupftaback, die bei uns wohl wenig Liebhaber finden dürfte.

§. 112.

Feine Rotterdamer St. Omer Carotte.

Dazu ist die folgende Zusammensetzung vorzüglich:

75 Pfund fette, von den gröbsten Ribben befreiete und wohlriechende Suizensblätter.
25 — dergleichen Luxblätter.

§. 113.

Feine Amsterdamer St. Omer Carotte.

Man setze für diese Sorte zusammen:

60 Pfund ausgeribbtes wohlriechendes Suizens-Blatt,
40 — dergleichen Oronoko-Blätter.

§. 114.

Zweite Sorte, oder St. Vincent.

Hierzu kommen:

40 Pfund ausgeribbtes wohlriechendes Oronoko-Blatt,
40 — dergleichen Suizens-Blätter,
20 — dergleichen Luxblätter.

§. 115.

Feiner Rotterdamer Naturell.

Dazu werden folgende Blätter gebraucht:

30 Pfund feines, fettes Oronoko-Blatt,
50 — dergleichen Suizens-Blätter.
20 — gut sortirte fette Fünfkirchner-Blätter.

§. 116.

Feiner Amsterdamer Naturell.

Hier werden nachstehende Gattungen von Blättern zusammen gemischt:

40 Pfund von den besten sortirten Maryland-Blättern,
30 — fette wohlriechende Suizens-Blätter,
30 — vom feinsten und fettesten Oronoko.

§. 117.

Feiner holländischer Rappee.

Es werden hierzu folgende Blätter gemischet:

40 Pfund fette Suizens-Blätter,

30 Pfund dergleichen Lurkblätter,
30 — dergleichen Szegediner.

§. 118.

Marocko. Erste Sorte.

Dazu verwende man:
60 Pfund Mehl von fettem Oronoko,
40 — Mehl von dergleichen Suizens.

§. 119.

Marocko. Zweite Sorte.

Dazu ist folgende Mischung anwendbar:
50 Pfund Mehl von fettem Domingoblatt,
25 — dergleichen von fetten Szegediner Blättern,
25 — dergleichen von fetten Fünfkirchner Blättern.

§. 120.

Marocko. Dritte Sorte.

Diese ganz vorzügliche Sorte wird auf folgende Art zusammengesetzt: aus
75 Pfund Mehl von fettem braunen Maryland-Blatt und
25 — Mehl von fettem Suizens.

§. 121.

Holländischer Preßtaback. Erste Sorte.

Hierzu bediene man sich folgender Mischung:
50 Pfund fetten wohlriechenden, ausgeribbten Suizens,
50 — dergleichen Oronoko-Blätter.

§ 122.

Preßtaback. Zweite Sorte.

Dazu nimmt man blos:
Fettes ausgeribbtes Suizens-Blatt nach Belieben.

§. 123.

Preßtaback. Dritte Sorte.

Hierzu ist folgendes Mischungsverhältniß in Anwendung:

30 Pfund fettes Suizens-Blatt,
30 — dergleichen Oronoko-Blatt,
20 — dergleichen Lurblätter,
20 — dergleichen Fünfkirchner Blätter.

§. 124.

Holländer in Blei, oder auch lose zu verkaufen.

Hierzu lasse man sortiren:

Fette holländische Ameersfoorter Blätter, nach Belieben.

Dieser Taback muß braungelb von Farbe seyn, man wählt dazu gern gelbe oder wenigstens keine dunkelbraunen Blätter aus; die man, wenn das Fabrikat die rechte Farbe nicht hat, mit fein geriebenen holländischem Ocker färben kann. Diese Sorte ist mit obigem Preßtaback durchaus nicht zu verwechseln, indem es zwei ganz verschiedene Sorten sind.

§. 125.

Holländer. Zweite Sorte.

Auch folgende Mischung ist in Anwendung:

40 Pfund Mehl von virginischen Blättern,
60 — Ameersfoorter Blätter-Mehl.

§. 126.

Holländer. Dritte Sorte.

Hierzu können folgende Gattungen gebraucht werden:

40 Pfund Mehl von gelben Lurblättern,
40 — dergleichen von Suizens Blättern,
20 — dergleichen von Oronoko-Blättern.

§. 127.

Marino. Erste Sorte.

Die feinste Sorte Marino wird bereitet aus den fettesten Blättern der Oronoko-Gattung; davon nimmt man z. B. 100 Pfund, auch nach Belieben mehr oder weniger.

§. 128.

Marino. Zweite Sorte.

Dazu nimmt man folgende Gattungen von Mehl:

30 Pfund Mehl von fetten Havanablättern,
30 — dergleichen von fetten Oronoko-Blättern,
40 — dergleichen von Szegediner-Blättern.

§. 129.

Pariser Rappee, nach holländischer Manier.

Hierzu ist folgende Mischung die beliebteste:

25 Pfund Oronoko-Blätter,
25 — virginische Blätter,
25 — Lurblätter,
25 — Fünfkirchner Blätter.

§. 130.

Pariser. Zweite Sorte.

40 Pfund fette Euizens-Blätter,
30 — dergleichen Szegediner,
30 — geringe Havanablätter.

Bei den Pariser Sorten pflegt man mit dem Entribben der Blätter nicht sorgfältig zu seyn; gewöhnlich arbeitet man sie mit unter. Ja in vielen Fabriken arbeitet man noch Mehl von verschiedenen Ribben darunter.

§. 131.

Pariser. Dritte Sorte.

Eine etwas geringere, aber immer noch gute Sorte von Pariser Taback, kann auf folgende Art zusammengesetzt werden:

50 Pfund fette Fünfkirchner Blätter,
30 — fette Saratoffer dergleichen,
20 — dergl. virginische Blätter.

§. 132.

Ungarisch gebeizter Taback, nach holländischer Bereitungsart.

Man setze zusammen:
60 Pfund Mehl von fetten Fünfkirchner Blättern,
40 — dergleichen von Szegediner.

Zusammensetzung der drei Sorten des brasilianischen Tabacks.

---

§. 133.

Legitimo.

Zum Legitimo, als der feinsten Sorte, nehme man:
100 Pfund schwere wildriechende ausgeribbte Laxblätter.

§. 134.

Brasilien-Taback. Zweite Sorte.

Diese zweite Sorte, welche aber unter der Benennung Prima Sorte im Handel vorkommt, wird in Portugal aus:
50 Pfund entribbten wildriechenden Laxblättern,
50 — dergleichen Havana- oder Cuizens-Blättern zusammengesetzt.

§. 135.

Brasilien-Taback. Dritte Sorte.

Zu dieser Sorte, welche im Handel Secunda Sorte heißt, nimmt man:

100 Pfund schwere entribbte Havana-Blätter, oder nach Belieben.

Dieser unter allen Tabacksorten in ihrer Art einzigen Sorte, welche zum Rauchen und Schnupfen, ja sogar zum Kauen angewendet wird, wies ich in der Hinsicht ihre Stelle unter den Schnupftabacken an, weil sie in hiesigen Gegenden meistens geschnupft wird. Sie kann sowohl im rohen Zustande als Blatt, eben so gut aber auch im gepülverten Zustande behandelt werden.

Hier habe ich nun mit wenigen Beispielen die Mischungsverhältnisse der feineren Schnupftabacksorten für angehende Tabackfabrikanten deutlich genug beschrieben. Einige davon lassen sich nach den Ansichten, die der Fabrikant für seinen Ort haben kann, leicht abändern, bei anderen Sorten hingegen läßt sich wegen ihres ganz eigenen Geruchs keine Aenderung treffen. Hier müßte man sich alsdann begnügen, eine blos ähnliche Sorte dargestellt zu haben.

****

Dritter Abschnitt.

Verzeichniß

der bei der Tabackfabrikation benöthigten unentbehrlichsten Materialien und Präparate.

Die Materialien, welche bei der Tabackfabrikation in Anwendung gesetzt werden, sind so mannigfaltig, daß es fast unmöglich und dem Plane dieses Werkchens gar nicht entsprechend seyn würde, sie alle hier aufzuzählen. Demohngeachtet ist es höchst nothwendig, daß sich Anfänger in dieser Wissenschaft mit den vorzüglichsten dieser Materialien bekannt machen; ich hielt es daher für nöthig, sie der Fabrikation voran zu schicken. Unter den Dingen, welche zur Veredlung des Tabacks dienen müssen, stehen die Salze oben an, sie mögen also den Anfang machen.

§. 136.

Weinstein.

Dieses saure Pflanzensalz kommt bei der Schnupftabackfabrikation im rohen sowohl, als im geläuterten Zustande vor. Es scheidet sich in den Fässern, worinnen die Weingährung vor sich gehet, durch die Länge der Zeit und die Ruhe, und zwar in desto größerer Menge, je herber und saurer der Wein ist, eine besondere, ziemlich feste, crystallinisch zusammenhängende und nach Beschaffenheit der Farbe des Weines, bald rothe, bald weißgraue

Materie ab, die mit den Hefentheilen des Weines verunreiniget ist und sich ringsherum rindenförmig an die Wände des Fasses anlegt; man nennet diese Materie rohen Weinstein. Der rohe Weinstein, welcher durch die Gährung nicht erst erzeugt wird, sondern schon im Moste vor der Gährung vorhanden, folglich als ein unreines, saures wesentliches Salz des Traubensaftes anzusehen ist, erfordert in gewöhnlicher Temperatur gegen hundert und sechzig Theile Wasser zur Auflösung, bei der Siedehitze aber ohngefähr dreißig Theile.

Guter Weinstein muß in großen Stücken, dabei recht schwer, dicht und rein seyn, auch sich leicht zerbrechen lassen. Der weiße steht gewöhnlich höher im Preise als der rothe, weil er mehr Kali enthält.

§. 137.

Gereinigter Weinstein und übrige Präparate dieses Salzes.

Der gereinigte Weinstein oder die Weinsteincrystallen, oder das sogenannte Crystalltartari, wird aus der durch siedendes Wasser erhaltenen Auflösung des rohen Weinsteins gewonnen; wo er durch Erkältung wieder in Crystallen anschießet. Man löset nämlich den rohen gepulverten Weinstein in siedendem Wasser auf, und läßt die Auflösung noch siedend durch Filtrirsäcke laufen. Der durch Erkältung abgeschiedene Weinstein wird dann aufs neue eben so behandelt, auch bei dem Sieden noch ein Reinigungs- und Entfärbungsmittel zugesetzt; z. B. Thon, Eiweiß oder Asche und dergleichen. Die siedende Masse muß öfters abgeschäumt werden. Die auf diese Art abgeklärte Auflösung läßt man nun ruhig stehen und erkalten, da alsdann Crystallen-Gruppen von beträchtlicher Größe anschießen, welche unter dem Namen Weinsteincrystallen im Handel vorkommen. Sie sind nun desto weißer, theils je öfter dieses Educt durch Auflösung gereiniget worden; theils je weniger der rohe Weinstein selbst gefärbt war. Cremortartari oder Weinsteinrahm, nennt man diejenige Art von

gereinigten Weinstein, der von seinen gröbern hefigen Theilen geschieden und einem getrockneten salzartigen Schaum ähnlich ist. Er entsteht dadurch, wenn das auf dem bereits gereinigten Weinstein während des Siedens entstehende Salzhäutchen beständig abgenommen wird, ehe es sich vermöge seiner Schwere zu Boden senken kann. Man zieht ihn seiner Reinheit wegen den Crystallen noch vor. Das Crystalltartari, oder die Crystallen des gereinigten Weinsteins entstehen dadurch, wenn während dem Sieden der bereits durch Filtration gereinigten Flüssigkeit das auf der Oberfläche derselben sich bildende Salzhäutchen nicht abgenommen wird, sondern sich vermöge seiner Schwere zu Boden senken kann; wo alsdann nach dem Erkalten die Crystallen anschießen. Der beste ist schön weiß und in großen Stücken. Man nennt im gemeinen Leben fälschlich die gepulverten Crystallen des gereinigten Weinsteins auch Cremortartari. Man muß die Weinsteincrystallen nie im gepulverten Zustande kaufen, denn man bekommt oft Sand darunter.

Weinsteinkali

oder Weinsteinsalz, Sal tartari, wird bei der Fabrikation der Schnupftabacke häufig angewendet. Zwar ist in neueren Zeiten die gereinigte Pottasche an die Stelle des Weinsteinsalzes gesetzt worden, weil nach chemischen Untersuchungen Pottasche und Weinsteinsalz gleiche Wirkung thun. Allein bei der Tabackfabrikation macht man hierinnen eine Ausnahme, aus der Ursache, weil das Weinsteinkali ein reines und mildes Salz ist; die Pottasche aber, selbst die beste gereinigte, sich immer ätzend zeigt. Nur kommt es viel theurer zu stehen als Pottasche, besonders wenn man es kaufen soll. Man thut daher wohl, es sich selbst zu bereiten. Es giebt mehrere Methoden dieses Salz darzustellen; ich begnüge mich, drei der vorzüglichsten anzuzeigen.

1) Schüttet man Weinstein in einen eisernen Tiegel und setzt ihn zwischen glühende Kohlen, so wird sich nach einiger Zeit

eine Flamme auf der Oberfläche zeigen. Läßt man das Gefäß so lange stehen, bis ohngeachtet des Umrührens keine Flamme mehr zum Vorschein kommt, so findet man nach dem Erkalten eine graue Salzmasse. Uebergießt man diese Salzmasse mit ihrem gleichen Gewicht reinen Wassers und läßt sie damit unter öfterem Umrühren ein paar Stunden stehen, so löset sie sich darinnen mit Zurücklassung von wenigem Schmuze auf. Filtrirt man die erhaltene Salzauflösung und verdunstet sie alsdann bis zur Trockenheit, so erhält man eine weiße Salzmasse, welche das reine Weinsteinsalz ist. Aus gutem weißen Weinstein erhält man ohngefähr den vierten Theil seines Gewichts an Weinsteinsalz.

2) Wird ein Theil Weinstein und ein Theil zerriebener Salpeter gut durch einander gemischt und im eisernen Tiegel mit einer glühenden Kohle entzündet, so fängt der Salpeter an zu brennen und verpufft mit prasselndem Geräusch und starken Dampf. Man muß daher, wenn eine Quantität bereitet werden soll, diese Arbeit an einem freien Orte vornehmen. Was zulezt im Tiegel bleibt, ist das Weinsteinsalz.

3) Man glüht den gereinigten Weinstein oder das Crystalltartari in einem eisernen Tiegel über Kohlen. Dabei wird ein starker Rauch und durchdringend brenzlicher Geruch wahrgenommen. Die Masse bläht sich auf und bekommt das Ansehn einer Kohle, diese wird nun mit Wasser ausgelaugt. Man gießt diese Lauge von neuem in den Tiegel und läßt sie unter öfterem Umrühren bis zur Trockenheit abrauchen; bleibt alsdann das hier erhaltene Salz noch einige Zeit über Kohlen stehn, so glüht es desto besser aus und ein völlig gereinigtes Weinsteinsalz bleibt zurück. Weil doch immer von Gelehrten, besonders Chemikern den Fabrikanten der Vorwurf gemacht wird, als ob sie blos aus Unwissenheit das Weinsteinsalz noch anwendeten, indem gereinigte Pottasche und Weinsteinsalz eins und dasselbe sind; der ganze Unterschied bestehe blos darinn, daß das Erstere viel theurer zu stehen komme, so will ich weiter unten zeigen, wie man diesem Vorwurf entgehen

und dieses Salz umsonst haben könne. Man sehe deswegen den Artikel Weinhefen nach.

Wohl sind gereinigte Pottasche und Weinsteinsalz sich gleich, bis auf den ganz kleinen Unterschied, daß das Erstere die Nase angreift, das Letztere nicht. Ein jeder kann nun unter diesen beiden Artikeln nach Belieben wählen.

§. 138.

Pottasche.

Diese wird ebenfalls bei der Schnupftabackbereitung häufig gebraucht. Man wendet sie gewöhnlich nur bei solchen Tabacken an, wo das Weinsteinsalz zu kostspielig ist. Die gewöhnliche käufliche Pottasche ist zu unrein, als daß man sie bei der Schnupftabackbereitung mit Vortheil anwenden könnte. Daher man sie an den Fabriken gewöhnlich vorher zu reinigen pflegt.

Die Verfälschungsmittel der gemeinen Pottasche sind: Sand Koch- und Glaubersalz und dergleichen. Die im Handel vorkommende ist gewöhnlich mit Kieselerde verfälscht, welches daher rührt, daß die Pottaschensieder bei ihrer Bereitung Sand zusetzen um das Gewicht zu vermehren. Eine der sichersten Proben, die Güte einer käuflichen Pottasche zu prüfen, ist diese, daß man etwas davon in ein Gefäß schüttet, eine gehörige Menge kaltes Wasser darüber gießt und dieses ohngefähr vier und zwanzig Stunden darauf stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit rühre man dieses Gemisch um; ist nun die Pottasche ganz aufgelöst, so ist sie ächt und untadelhaft. Gewöhnlich muß man schon zufrieden seyn, wenn sie sich nur zur Hälfte auflöst. Die gewöhnliche käufliche Pottasche zu reinigen, ist folgende Methode die bequemste;

Es wird eine beliebige Quantität davon mit ihrem gleichen Gewicht kaltem reinen Wasser übergossen, dieses bleibt nun einige Tage in der Kälte darauf stehen, während welcher Zeit man sie einigemal, jedoch nicht allzu oft umrührt. So löst das Wasser

beinah nichts als das reine Kali auf, und läßt die übrigen Verfälschungsmittel und Unreinigkeiten der Pottasche zurück. Hierauf wird die Flüssigkeit durch Druckpapier oder dichte Leinwand filtrirt, dann in einem eisernen Geschirre bis zur Trockenheit abgedampft. Für Tabackfabriken ist dieses nicht einmal nöthig, diese können die filtrirte Lauge schon im flüssigen Zustande anwenden.

§. 139.

Salmiak.

Dieses flüchtige Salz wird bei der Schnupftabackfabrikation sehr oft gebraucht; es ist bei der Bereitung geringer Schnupftabacke ganz unentbehrlich. Es ist bekannt, daß der Salmiak allein es ist, der dem Tabacke die nöthige Force und das Pikante im Geruch ertheilt, den Geruchsnerven einen angenehmen Reiz verursacht und den eigenthümlichen Geruch des Tabacks selbst erhöht und heraus hebt.

Dieses Salz wird in den chemischen Fabriken im Großen bereitet. Es giebt zwar natürlichen oder selbst gewachsenen Salmiak, dieser ist aber äußerst selten und kommt im Handel gar nicht vor. Ehedem kannte man seine Bestandtheile in Europa gar nicht, sondern die Handlung bezog ihn aus Aegypten, bis späterhin durch Baumé in Frankreich die erste Salmiak-Fabrik zu Stande kam. Seit jener Zeit existiren mehrere dergleichen Fabriken. In Aegypten bereitet man ihn aus dem in den Schornsteinen gesammelten Ruße des verbrannten Kameelmistes, welcher dort allgemein als Brennmittel benutzt wird. Er wird hierauf in gläserne Gefäße gefüllt, die man in besonders dazu eingerichtete Oefen setzt, wo sich dann der Salmiak nach einer Feuerung von ohngefähr dreimal vier und zwanzig Stunden sublimirt.

Bei uns, wo man den Kameelmist nicht haben kann, gewinnt man das Ammonium aus verschiedenen thierischen Theilen, denn alle diese Theile geben durch die Fäulniß und das Feuer Ammonium aus. Z. B. das Blut, Hörner, Klauen und Knochen

von allen Arten der Thiere. Das meiste und reinste Ammonium liefert der menschliche Urin und zwar in größter Menge.

Dieser wird einige Zeit zur Fäulniß hingesetzt, mittelst zugesetztem Kalk von der anhängenden Phosphorsäure befreiet, dann in bleiernen, oder kupfernen, inwendig verbleieten Gefäßen, destillando behandelt und durch die Sättigung mit Salzsäure oder dergleichen Säuren enthaltende Substanzen zu Salmiak gebildet. Der Salmiak besteht also aus zwei Bestandtheilen; nämlich dem Ammonium und der salzigen Säure oder Kochsalzsäure.

Wer sich umständlicher über den ganzen Prozeß der Salmiakbereitung belehren will, kann folgende Schriften darüber nachlesen:

Alberti, Anleitung zu Bereitung des Salmiaks.
Lampadius. Grundriß der technischen Chemie.
Lampadius. Experimente über die technische Chemie.
Green. Systematisches Handbuch der Chemie.
Richter. Chemisches Handwörterbuch und mehrere chemische Schriften.

In einigen Fabriken bedient man sich des Salmiaks gar nicht, sondern man braucht geradezu den menschlichen Urin, wo man mit der chemischen Bereitungsart des Salmiaks bekannt ist, da sammlet man diesen, und läßt ihn so lange faulen, bis er den bekannten stechenden Geruch des Ammoniaks verbreitet. Jetzt setzt man auf hundert Pfund von dieser Flüssigkeit ohngefähr fünf Pfund Mehltaback zu, um ihn von der Phosphorsäure zu befreien. Nachdem sich der Kalk wieder zu Boden gesetzt hat, gießt man die helle, klare Flüssigkeit davon ab, diese verwendet man nun auf Schnupftabacke. Es ist freilich nicht reines Ammonium, allein die Gährung, welche in dem Tabacke vorgeht, stößt alle Cruditäten aus.

Besser und reiner erlangt man es, wenn es aus einer kupfernen, inwendig verbleieten Blase überdestillirt wird. Dabei sind diese Vorsichtsregeln zu beobachten:

1) Das Destillirgeschirr muß entweder ein großes steinernes von Waldenburger oder Herzberger Masse seyn, oder ein gläsernes, welches man in Sand legt, wenn man nicht etwa eine alte kupferne Destillirblase hat, die durch den Kupferschmied verbleiet werden muß, weil der Salmiak das Kupfer und Eisen angreift und mit der Zeit auflöst. Helm und Kühlrohr können von Holz seyn.

2) Das Destillirgeschirr darf nur zur Hälfte, oder etwas über die Hälfte mit der Flüssigkeit angefüllet seyn, weil diese stark schäumt und leicht überläuft.

3) Der Zusatz von Kalk darf nie unterlassen, auch muß bei jeder Destillation etwas Fett oder Butter zugesetzt werden, um das Ueberlaufen zu verhüten.

4) Alle Verkittung und Verklebung ist unnütz, weil das flüchtige Ammoniak durch jede Lutirung dringt; sondern man verwahrt blos das Destillirgeschirr mit nassen Lappen, die darüber fest gebunden werden.

§. 140.

Natrum.

Das Natrum wurde weder bei uns noch in den holländischen Fabriken je angewendet, dagegen ist es in den französischen, spanischen und portugiesischen Fabriken in Anwendung; es könnte auch bei uns gebraucht werden. Es giebt dreierlei Natrum.

1) Das natürliche oder selbst gewachsene; welches in den Natron-Seen in Aegypten gewonnen und zu uns in den Handel gebracht wird.

2) Das künstliche, welches durch verschiedene chemische Operationen aus dem Koch- oder Glaubersalze dargestellt wird. Die erstere Art hält man für die reinste.

3) Man erhält es auch, jedoch sehr unrein, aus der Asche mehrerer an den Meerufern theils wildwachsender, theils mit Fleiß gebauter Pflanzen. Diese letztere Art ist bei der Tabackfabrikation ihrer Unreinheit wegen nicht anwendbar.

Das Natrum besitzt die ätzende Schärfe des Kochsalzes nicht, weil ihm die salzige Säure fehlt, die Tabacke werden dadurch milder und angenehmer, so daß sie die Geruchsnerven nicht so heftig reizen, als diejenigen Schnupftabacke, welche Kochsalz enthalten.

§. 141.

Salpeter.

Der Salpeter bestehet aus Salpetersäure, Kali und Wasser, ist folglich unter die alkalischen Säuren zu zählen, gewöhnlich rechnet man ihn aber unter die Mittelsalze. Es giebt davon zwei Gattungen, nämlich:

1) Den natürlichen oder gewachsenen. Der Salpeter findet sich nämlich an manchen Orten in der Natur schon gebildet, an anderen Orten dauert seine Erzeugung noch fort. Er befindet sich immer da, wo eine organische Stoffe enthaltende Erde in Berührung mit der atmosphärischen Luft steht, er kommt nie tief unter der Erde vor, sondern immer mit der Dammerde verbunden, und zwar da, wo sich thierische Ausdünstungen und Flüssigkeiten mit der Erde verbinden können. Unreiner sind

2) Die durch Kunst bereiteten Arten. Diese werden oft absichtlich mit Alaun, Glaubersalz, und dergleichen verfälscht, besonders wenn der Salpeter hoch im Preise steht.

Bei der Tabackfabrikation, wo der Salpeter sowohl bei Rauch- als Schnupftabacken im Gebrauch ist, sollte man immer nur ostindischen oder podolischen Salpeter kaufen und sich diesen selbst reinigen. Dieses kann auf folgende Art sehr leicht geschehen: Es wird ein Theil käuflicher Salpeter in drei Theilen kochenden Wassers aufgelöst; dieses Gemisch lasse man über Kohlenfeuer etwas abrauchen, setze es dann in die Kälte, wo der Salpeter in schönen säulenförmigen Crystallen von neuem anschießen wird.

Die darüber stehende Lauge, welche man Mutterlauge nennt, sammlet man, bis man eine ziemliche Quantität beisammen hat,

alsdann dampft man sie so weit ab, bis ein Tropfen davon, welchen man auf Glas oder kaltes Metall fallen läßt, kleine Crystalle zeigt. Hierauf läßt man sie in der Kälte von neuem crystallisiren. Der Gewichtsverlust ist dabei unbedeutend; ein Pfund guter Salpeter giebt sieben und zwanzig Loth gereinigten. Der Salpeter ist eins der wichtigsten Salze; für Tabackfabriken der größten Aufmerksamkeit werth. Er dient als kühlendes Mittel, trägt also zur Dauer der Tabacke das meiste bei, giebt im gereinigten Zustande besonders mit Zucker gemischt einen angenehmen Geruch und bewirket ein gleichförmiges Fortbrennen des Tabacks, schadet auch der Gesundheit im geringsten nicht.

§. 142.

Kochsalz, oder Küchensalz und Steinsalz.

Das Salz ist ein bei der Schnupftabackbereitung ganz unentbehrliches Material, welches, obgleich bekannt genug, dennoch einige Erwähnung verdient. Es kommt über und unter der Erde häufig vor:

1) in den Salzsolen, diese sind in Hinsicht ihrer Reinheit sehr verschieden;
2) als reines Steinsalz;
3) als unreines Steinsalz, dieses ist mit verschiedenen Erden vermischt;
4) als Meersalz; dieses ist sehr unrein;
5) aus salzigen Landseen; diese enthalten zuweilen gutes Kochsalz.

Das Salz wird in großer Menge bei den Schnupftabacken angewendet, um ihnen die nöthige Dauer zu verschaffen. Es ist also höchst nothwendig, daß man es in möglichster Reinheit zu erhalten suche. Unter dem Solen- oder Siedsalze ist dasjenige das beste, welches grobkörnig und trocken ist, auch nicht bitter schmeckt sondern reinsalzig. Die meisten Tabackfabrikanten ziehen das reine crystallisirte Steinsalz allem übrigen vor.

§. 143.

Salzsäure, (Acidum muriaticum.)

Eine flüchtige und im reinen Zustande, farbenlose Säure. Sie erscheint theils in flüssiger theils in gasförmiger Gestalt, besitzt einen stechenden Geruch und sehr sauren ätzenden Geschmack. Im Handel giebt es gewöhnlich zwei Sorten:

1) Spiritus salis fumans, oder rauchende Salzsäure.

2) Spiritus salis communis, oder gemeine Salzsäure.

An der letzteren bemerkt man nur ein ganz schwaches Rauchen; überdies ist sie auch sehr unrein. Blos die erstere Sorte ist zum Auslaugen schwerer Tabacke tauglich. Selten ist eine käufliche Salzsäure rein und concentrirt, am meisten aber mit Eisentheilen und Schwefelsäure verunreiniget. Döbereiner giebt eine Methode an, wie man sie in aller Kürze selbst bereiten kann; sie ist kürzlich folgende:

Es werden zehn Theile getrocknetes Kochsalz, welches man in einen Kolben von mäßig hohem, aber recht weitem Halse geschüttet hat, mit einer wieder erkalteten Mischung von acht Theilen der stärksten weißen Schwefelsäure und vier Theilen Wasser übergossen, wobei man die Vorsicht braucht, den Kolben in kaltes Wasser zu setzen. Bei der Mischung der Säure mit dem Wasser wird erstere nach und nach in das Wasser eingetragen und nicht etwa das Verfahren umgekehrt. Ein mit einem langen Schnabel versehener Helm wird auf den Kolben gesetzt und alles gut verkittet. Man legt eine mit vier Theilen destillirten Wassers gefüllte Vorlage, die recht geräumig ist und im Schnee oder kalten Wasser liegen muß, so an, daß der Schnabel des Helms tief unter das vorgeschlagene Wasser taucht. Hierauf wird so lange mäßiges Feuer gegeben, als gasförmige Salzsäure und bei verstärkter Hitze noch etwas Flüssiges übergeht. Der Inhalt der Vorlage stellt eine ganz concentrirte stark rauchende Salzsäure dar. Bei dieser und ähnlichen Arbeiten legt man gläserne Destillirgeschirre in Sand, oder ins Wasserbad.

§. 144.

Ambra.

Ein theurer Spezereiartikel, welchen man aus den Eingeweiden des weiblichen Caschelotfisches erhält, welcher an der Küste von Guinea und in mehreren südlichen Gegenden gefangen wird. Es giebt weiße, graue und schwarze Sorte; die graue ist die beste. Sie sieht hellgrau von Farbe, hat weiße Streifen, auch gelbliche Punkte, ist sehr leicht und hat einen sehr angenehmen Geruch. Bei gelindem Feuer zerschmilzt der Ambra schon, bei starkem aber verfliegt er fast ganz und läßt nur wenig Asche zurück.

Der Ambra soll auch zuweilen auf dem Meere schwimmend gefunden werden, vorzüglich da, wo sich viel Caschelotfische befinden, er scheint also von diesen Thieren ausgeworfen zu werden. Das Wasser löst ihn nicht auf, auch nicht der Weingeist, wohl aber die ätherischen Oele. Er wird bei Rauch- und Schnupftabacken angewendet.

§. 145.

Benzoe, Benzoin.

Ein hartes und mit vielen glänzenden Punkten vermischtes Harz, welches theils röthlich, theils gelb und weiß aussieht. Er hat einen harzigen fetten Geschmack und einen sehr angenehmen Geruch. Der Baum, welcher es liefert, wächst häufig in Siam, wie auch auf Java und Sumatra. Man gewinnt es durch Einschnitte, welche in den Baum gemacht werden. Das reinste Harz fließt zuerst ab, das geringere zuletzt. Das beste ist ganz weiß und mit röthlichen Adern durchzogen, die Mittelsorte ist schon weniger weiß von Farbe, sie hat weiße Flecken den Mandeln ähnlich. Die schlechteste Art ist das schwärzliche Benzoe welches sehr unrein ist. Das Wasser löst dieses Harz nicht auf, wohl aber reiner Weingeist.

§. 146.

Bernstein, Agtstein.

Ein festes, ziemlich hartes und sprödes, durchsichtiges Erdharz. Es ist gewöhnlich gelb von verschiedenen Schattirungen. Er kommt in größeren oder kleineren stumpfeckigen auch abgerundeten Stücken vor. Beim Reiben wird er stark electrisch und verbreitet einen angenehmen Geruch. Wenn man den Bernstein auflösen will, so muß man ihn zuvor rösten. Wenn man nämlich einen Theil Bernstein in einem irdenen Geschirr bis zum Schmelzen erhitzt, dann ausgießt, erkalten läßt und fein pulverisirt, so löset er sich in allen ätherischen Oelen auf. Es läßt sich auch durch trockene Destillation ein Oel herausziehen (Bernstein-Oel).

§. 147.

Storax, Storaxgummi.

Ein wohlriechendes Gummi, das von einem dem Quittenbaum ähnlichen Gewächse (nach Linné Storax officinalis) theils von selbst fließt, theils durch Einschnitte erhalten wird. Der Baum wächst in verschiedenen Gegenden der Levante, besonders in Syrien, in den Gegenden am rothen Meer, in Karamanien, Natolien und auf den Inseln des Archipelagus.

Der Storax kommt in dreierlei Gestalten vor; es giebt:

1) Storax in Körnern. (Storax in granis). Diese Sorte bringt man aus Karamanien in kleinen Schachteln. Wenn sich viel weiße und reine Körner darunter befinden, so hält man die Waare für vollkommen.

2) Durch Einschnitte in den Baum, von welchen schon die Körner eingesammelt sind, erhält man die zweite Sorte, die Calamita genannt wird; es ist das Gummi, welches von der Rinde abgeschabt worden ist. Mit diesem vermischt man das in der Sonnenhitze aus dem Baum geschwitzte, oder auch das

von der Erde aufgesammelte. Dieses Gemengsel wird, so wie es zusammen gerafft worden ist, über dem Feuer geschmolzen und gereiniget. Diese Sorte wird in runden Broden und in Schilf eingepackt zu uns gebracht; wovon er den Namen Calamitstorax erhalten hat. Sie ist untadelhaft, wenn sie dunkelbraun von Farbe ist und sich recht fett anfühlet, auch, falls man etwas davon anzündet, wie ein Licht fortbrennt.

3) Die dritte Sorte oder der flüssige Storax wird in noch zwei Sorten unterschieden. Die feinere ist gelblich braun oder röthlich braun von Farbe, halb durchsichtig, auch von sehr starkem Geruch. Die andere sieht wie braune Hefen aus, hat auch einen viel schwächern Geruch.

§. 148.

Tonca-Bohne.

Diese kommt aus Südamerika. Es ist der Saame aus der Frucht eines sechzig Fuß hohen Baumes (Coumarouna odorata Dipterix), der im südlichen Amerika wächst. Der Saame ist groß, länglich und wohlriechend; er hat eine schmierige Fettigkeit bei sich. Das bloße Saamenkorn wird ohne die harte Schaale zu uns gebracht. Es ist äußerlich schwarz, inwendig grau und sehr stark wohlriechend. Dieser Artikel wird bei verschiedenen Tabacken angewendet.

§. 149.

Violwurzel, Veilchenwurzel, florentinische Iris, Radix Ireos.

Eine weißgelbe, knotige, plattgedrückte Wurzel, scharf von Geschmack und im Geruch den Veilchen ähnlich. Die beste erhalten wir von Toscana und von den Inseln Cypern und Rhodus; die geringere wird aus Dalmatien, Istrien ꝛc. hiezu gebracht. Die Wurzeln müssen schön weiß, rein und schwer, auch nicht von Würmern angefressen seyn.

§. 150.

Vanille oder Banille. (Epidendrum Vanilla).

Die Frucht der Vanillenwinde; ein amerikanisches Gewächs, das mit unserm Weinstocke einige Aehnlichkeit hat, welches meistens auf hohen Gebirgen, besonders in Neuspanien wild wächst. Es ist eine lange, gleichsam zusammen gepreßte Hülse oder Schote. Man findet dieses Gewächs auch in anderen Gegenden des südlichen und nördlichen Amerika, z. B. auf der Küste von Carracas, auch auf Domingo; diese Arten schätzt man indessen nicht sonderlich. Im Handel sind dreierlei Sorten Vanille bekannt, eine wird Pompona oder pora, das heißt dicke oder angeschwollene genannt; die andere Vanilla de ley, oder rechte und verkäufliche Sorte; die dritte Simarona oder schlechte und unächte. Die Schoten von der ersteren sind dick, fleischig und krumm; die von der zweiten dünner und länglicher; die von der Simarona-Sorte sind die kleinsten, dünnsten und unansehnlichsten. Für den Handel taugt eigentlich nur die zweite Sorte, oder Vanilla de ley, diese muß, wenn sie gut ist, schön dunkel braunroth von Farbe, doch weder zu roth, noch zu schwarzbraun, dabei nicht klebrig und auch nicht ausgedörrt seyn. Die Schoten müssen zwar runzlich, aber doch voll und fleischig aussehen.

§. 151.

Aloeholz, Paradiesholz (Achalachum).

Diesen theuern Spezerei-Artikel bringt man aus Ostindien. Es ist weiß von Farbe, auch von Natur ohne Geruch. Seinen Wohlgeruch, der es so kostbar macht, bekommt es erst durch eine Krankheit, während welcher die harzigen Theile des Holzes an einigen Stellen sich anhäufen und stocken. Bald hernach verändert sich das Innere des Baumes und er fängt an in Fäulniß zu gerathen. Man gebraucht dieses Holz in Ostindien häufig zum Räuchern. Dieses wohlriechende Holz ist selten ächt zu haben.

es werden sehr oft andere Gattungen von Hölzern untergeschoben und für Aloeholz verkauft.

Aechtes Aloeholz ist in glatten sehr leichten Stücken, von glänzend gelber Farbe, schön geadert, inwendig blaßgelb, dabei harzig und von bitterem Geschmack. Wenn man es auf glühende Kohlen wirft, schmilzt es wie Wachs und giebt einen überaus lieblichen Geruch.

§. 152.

Badian, Sternanies.

Ein gewürzhafter Saame, der aus der Tartarei und Ostindien zu uns kommt, der in Geschmack, Wirkung und Geruch den gemeinen Anies weit übertrifft. Der Badian führt den Namen Sternanies, weil er äußerlich einen Stern bildet, indem sechs, sieben und mehrere Zacken aus einem Punkte hervorschießen. Wenn sie aufspringen, so zeigen sich so viel glatte Körner, als sie Strahlen haben. Die beste Kraft des Badians liegt in diesen Zacken und der äußeren Schaale, die Körner thun schon viel schwächere Wirkung. Der Badian muß rein, ohne Staub, von starken durchdringendem Aniesgeruch und nicht alt und verlegen seyn.

§. 153.

Cardamome.

Dies ist der Saame eines Schoten tragenden Gewächses, welches aus Indien und Afrika durch den Handel zu uns gebracht wird. Man unterscheidet diese Waare in kleinere, mittlere, lange und große Sorte. Die kleine kömmt aus Ostindien. Die malabarische wird allen anderen vorgezogen. Im Einkauf muß man diejenigen wählen, die frisch, von außen blaß, voll und fest verschlossen sind, sich nicht leicht zerbrechen lassen, nicht wurmstichig, sondern mit röthlichen, starkriechenden, scharf und gewürzhaft schmeckenden Körnern angefüllt sind.

Die lange Cardamome, ist eine lange schmale dreieckige gerieſte Frucht, welche in drei Abtheilungen viele Körner enthält.

Die große Cardamome ist eine längliche Frucht, von Größe und Gestalt einer Feige ähnlich, die an ihrem obersten Theil einen breiten und runden Cirkel hat. Sie enthält in drei Fächern viele Körner. Diese Körner kommen zuweilen unter der Benennung Paradieskörner vor.

§. 154.

Cassia fistula, Rohrcassie.

Diese besteht in länglich runden Röhren oder Schoten von verschiedener Länge, die auswendig mit einer schwarzen, harten holzigen Schaale, inwendig aber mit einem schwarzen süßlichen Mark, worinnen ein glatter, glänzender Saame liegt, versehen sind. Die gewöhnlichste Sorte ist diejenige im Handel, welche von den Antillen zu uns gebracht wird. An dieser sind die Röhren daumensdick, einen auch zwei Fuß lang; völlig reif haben sie eine schwarzbraune Farbe.

Dieser Artikel wird bei der Schnupftaback-Bereitung sehr oft gebraucht. Für ihre Güte hat man folgende Kennzeichen: Die Röhren müssen ganz, glatt von außen und schwer im Gewicht seyn. Wenn man sie schüttelt, so dürfen sie nicht schlottern, bricht man sie an, so müssen sie ein schwarzes Mark wie einen verdickten Syrup enthalten. Wenn aber dieses Mark flüssig ist, so beweist dieses, daß man die Schoten vor der gehörigen Reife abgenommen hat. Sind sie vertrocknet, so kann man daraus schließen, daß sie entweder zu spät gesammlet worden, oder schon verlegen und alt sind. Auch muß man, um völlig ihrer Güte gewiß zu seyn, das Mark noch durch den Geruch und Geschmack untersuchen. Man wählt davon diejenige Art, welche angenehm süßlich, säuerlich riecht und schmeckt.

§. 155.

Caskarille, Chacarilla, Creton Cascarilla.

Dies ist die Rinde von einem Strauche, der lanzettförmige, spitzige, ungezähnte, gestielte, an der unteren Fläche filzige Blätter hat, so wie auch von einem baumartigen Stamme; dieses Gewächs wird auf Jamaika, in Florida und auf den Bohama-Inseln angetroffen. Diese Rinde kommt in röhrigen aufgerollten Stücken zu uns, die einige Zoll lang sind und einen halben oder ganzen Zoll im Durchmesser halten; sie sind fest, schwer, auf dem Bauche egal und dunkelbraun. Aeußerlich ist sie mit einer weißlichen runzlichen Oberhaut überzogen, die mit Querstrichen bezeichnet und hin und wieder mit Moos bewachsen ist. Diese ist ohne Geschmack und Geruch, schabt man sie ab, so erscheint die braune Farbe der Rinde; kaut man sie, so giebt sie einen bitteren gewürzhaften Geschmack, der den ganzen Mund mit einer Wärme einnimmt und anhaltend bleibt. Der Geruch, den sie von selbst um sich her verbreitet, ist gewürzhaft aber sehr schwach; zündet man die Rinde an, so wird er stärker und moschusartig. Sie brennt sehr leicht, wenn man sie ans Feuer bringt.

§. 156.

Mastix.

Gummi Mastix; ein blaßgelbes, helles, durchsichtiges und wohlriechendes Harz, das in der Sonnenhitze aus dem Mastixbaume schwitzt, oder im Herbst durch Einschnitte herausgezogen wird. Es fällt in kleinen harten Kügelchen wie eine Erbse groß zur Erde. Das meiste kommt aus der Levante und von verschiedenen Inseln des Archipelagus, vorzüglich aber von der Insel Chio; übrigens ist der Mastixbaum auch in Portugal, Spanien, Italien und dem südlichen Frankreich einheimisch. Man bringt von diesem Harze zweierlei Sorten in den Handel.

1) Mastix in Tropfen, ist eine auserlesene Waare, welche lauter reine, durchsichtige, schön saubere Körner enthält.

2) Mastix in Sorten, welche durch Einsammeln bei anhaltend regnerischer Witterung erhalten wird und in unreinen mit erdigen Theilen vermischten Klumpen besteht, auch weit wohlfeiler ist. Die Verfälschung mit Fichtenharz, Weihrauch, Wacholder und anderen Harzen, giebt sich leicht durch den Geruch zu erkennen.

Man löst den Mastix mit Weingeist auf, man muß sich aber eines ganz reinen Alkohol dazu bedienen, weil außerdem ein Rückstand bleibt; er muß gehörig fein zertheilt werden und in einem gut verwahrten Gefäß einige Zeit in der Wärme digeriren.

§. 157.

Nelkenholz (Caſsia cariophyllata).

Ist die Rinde von einer gewissen Gattung unächter Nelkenbäume, welche die Portugiesen aus Brasilien, die Holländer aus anderen Gegenden des südlichen Amerika bringen. Das beste Nelkenholz ist in Röhren wie der Zimmt und in Bündel gebunden. Es muß, wenn es noch frisch und nicht verlegen ist, einen scharfen gewürzhaften Geschmack und Geruch haben. Diese Rinde muß recht dünn seyn und bräunlichroth aussehen. Wenn sie alt wird, so bekommt sie eine schwarzbraune Farbe.

§. 158.

Rosenholz, Rhodiserholz (Lignum Rhodinum).

Unter dieser Benennung kommen zwei Sorten eines wohlriechenden Holzes im Handel vor. Die eine, welche die Antillen liefern und in Menge nach England und Frankreich geht, besteht in großen Stücken, welche man besonders zu Tischler- und Ebenisten-Arbeiten anwendet. Dieses Holz riecht durch und durch nach Rosen und sieht gelb oder braungelb aus.

Eine andere Art ist diejenige, welche man von den Inseln Cypern und Rhodus, so wie auch aus mehrern Gegenden der Levante bringt. Sie scheint mehr die Wurzel, als vom Stamme des Baumes zu seyn; denn sie besteht aus ungleichen, höckerigen und verdrehten Stücken, weswegen sie auch Rosenwurzel, Radix rhodia oder rosea genannt wird. Diese Sorte liefern die Holländer. Es ist ein hartes dichtes Holz, das voller Oel steckt und durch und durch nach Rosen riecht. Wenn man es im Munde kauet, giebt es einen bitterlichen Geschmack; die äußere Rinde sieht weißlich aus, das innere Holz aber ist gelb. Wenn diese Art noch frisch ist, so kann daraus das Rosenholzöl destillirt werden. Auch kann ein Wasser davon abgezogen werden, welches bei Taback-Saucirungen anstatt des aus frischen Rosen bereiteten verbraucht werden kann.

§. 159.

Sassafrasholz (Lignum Sassafras).

Dies ist ein fremdes Holz, das auswendig gelbbraun oder grau, inwendig aber röthlich braun aussieht, dabei einen gewürzhaften etwas scharfen Geschmack und guten Geruch giebt. Man bringt es aus dem nördlichen und südlichen Amerika, besonders aus Virginien, Maryland, Florida, Louisiana, Surinam und anderen Orten, wo dieser Baum in ganzen Waldungen anzutreffen ist, in großen Stücken, oder vielmehr dicken knotigen Prügeln. Beim Einkauf muß man darauf sehen, daß es noch seine äußere Rinde habe, denn in dieser steckt die meiste Kraft. Auch die Wurzel ist im Gebrauch. Dieser Artikel kommt zum Theil schon geraspelt und klein geschnitten zum Verkauf. Bei dieser Art muß man wohl Acht darauf geben, daß es nicht alt und verlegen sey.

§. 160.

Alantwurzel.

Ein Gewächs aus dem Geschlechte der Aster, das meistens an feuchten und schattigen Orten auf Wiesen wächst, aber auch

in Gärten gepflanzt wird. Die Blumen sind regelmäßig zusammengesetzt mit sternförmigem Rande, der Saamen ist wollig; es blüht im Julius. Der Stengel ist zuweilen über zwei Ellen hoch, dabei dick und behaart, die Wurzel ist ästig, dick, sieht äußerlich gelb auch grau, inwendig aber weiß. Sie hat einen etwas bittern aber gewürzhaften Geschmack. Getrocknet ist ihr Geruch violartig. Diese Wurzel muß gesammelt werden, noch ehe sie Stengel treibt.

§. 161.

Altheawurzel, Eibischwurzel.

Dies sind lange, tief in den Acker dringende, ästige Wurzeln, welche äußerlich grau, weißgrau, oder auch etwas gelblich, innerlich aber ganz weiß aussehen. Die Pflanze ist in vielen Gegenden von Deutschland sehr gemein. Es ist eins von unsern größeren Staudengewächsen, das sich im guten, fetten, lockern und gemäßigt feuchtem Wiesengrunde findet. Es treibt zuweilen drei Fuß hohe Stengel, woran wechselsweise wollige und zerkerbte weißliche Blätter sitzen, die den Pappelblättern ziemlich gleichen. Es giebt davon zweierlei Gattungen, die wilde und die kultivirte. Die letztere ist der erstern vorzuziehen. Die wilde wird im Oktober und die kultivirte theils im Frühjahr, theils im Herbste ausgegraben, wenn sie gehörig reif, das heißt zwei bis dreijährig sind.

§. 162.

Angelika, Engelswurzel.

Eine braune etwas bittere Wurzel von gutem Geruch. Der Stengel dieses Gewächses wird zwei bis drei Ellen hoch, ist dick, streifig, knöpfig wie ein starkes Rohr und inwendig hohl, die Blätter zerspalten, von Farbe dunkelgrün. Sie wird bei uns in Gärten gezogen und verlangt einen gut zugerichteten, feuchten und fetten Boden. Sie wird ausgegraben, wenn sie zwei Jahr alt ist.

Im Einkauf der getrockneten Angelikwurzeln, muß man die dicken äußerlich braunen, inwendig weißen Wurzeln wählen, welche zähe sind und sich nicht leicht brechen lassen, auch keine Wurmstiche haben.

§. 163.

Betonienkraut.

Ein dauerhaftes Staudengewächs; es findet sich fast überall in Deutschland auf fruchtbarem Lande und auf Wiesen, an grünen Hügeln, in und zwischen den Laubwäldern und besonders an solchen Orten, die von der Weide des Viehes lange Zeit verschont bleiben. Hier blüht es bis in die Heuerndte und auch noch spät nach derselben. Die Wurzel ist dunkel, faserig und wächst in starke Stöcke wie in einen Filz zusammen. Die länglichen, dunkelgrünen, tiefgezackten, oder narbigen runzlichen Wurzelblätter, sind, nebst der ausgezackten Blume, der Theil, welcher im Junius und so lange die Pflanze noch nicht Stengel treibt, gesammlet werden muß. Sie werden nicht in der Sonne, sondern bei starkem Luftzuge im Schatten getrocknet.

§. 164.

Colophonium, Geigenharz.

Eine rothgelbe, harzige und durchscheinende Masse, welche nach Destillirung des Terpentins vom Lier- oder Lerchenbaume zurückbleibt. Sie wird zuweilen bei der Tabackfabrikation gebraucht, und ist übrigens bekannt genug; nur verwechsle man sie nicht mit dem braunen Pech, welches ihr ähnlich sieht, aber weit wohlfeiler ist und, wie sich von selbst versteht, einen sehr schlechten Geruch giebt.

§. 165.

Coriander.

Ein gelblicher hohler Saame, der, wenn er noch frisch und grün ist, einen unangenehmen, getrockneter aber einen guten Ge-

ruch und Geschmack hat. Er wird nicht nur in Italien, Frankreich und England, sondern auch in Deutschland erbauet; jedoch giebt man dem ausländischen Coriander, der Güte und Größe seiner Körner wegen, den Vorzug. Beim Einkauf muß man den mit recht großen reinen und trocknen Körnern wählen. Er wird bei geringen Tabacken häufig gebraucht.

§. 166.

Cubeben.

Sind runde dürre Gewürzkörner, dem Pfeffer ähnlich, jedoch nicht schwarz, sondern ins Graue fallend, mit einer runzlichen Schaale und einem kleinen Stiele; sie sind inwendig etwas hohl. Sie werden von Java in Ostindien nach Europa gebracht und als ein nervenstärkendes Mittel und dergl. gebraucht. Man nennt sie auch Schwindelkörner.

§. 167.

Curcuma, Curcume.

Eine länglich runde knotige Wurzel, die in- und auswendig gelb, und dabei von etwas bitterem Geschmack und ohne sonderlichen Geruch ist. Sie wird durch die holländisch ostindische Compagnie von Java, und durch die Engländer aus Bengalen zu uns gebracht. Gute Curcuma-Wurzel muß groß, frisch, fest, etwas harzig, nicht leicht zerbrechlich, nicht wurmstichig und leicht, sondern schwer, äußerlich schön gelb und inwendig rothgelb seyn. Die äußerlich schwärzlich sehenden Wurzeln sind als verdorben zu betrachten.

Die lange Sorte ist höckerig, krumm gebogen und knollig. Nur frische Curcuma-Wurzel ist innerlich ganz saffrangelb, erst im Alter wird sie röthlich. Deswegen ist sie aber nicht zu verwerfen, wenn sie auch röthlich sieht. Man kaufe sie nie gemahlen, denn in diesem Zustande ist sie oft mit Ocker oder gelber Erde

verfälscht. Sie wird blos zum Gelbfärben der Rauchtabacke mit Vortheil gebraucht.

§. 168.

Königskerzenblüte. (Verbascum).

Eine unserer gemeinsten inländischen Pflanzen, die in trockenen erhabenen Gegenden, auf Brachfeldern und in Sandboden, in Kieferwäldern und an den Dämmen und Hügeln häufig wächst. Die Pflanze soll zwei Jahr, auch länger dauern. Die aus den Kelchen genommenen gelben zarten Blumen, welche einen schwachen aber sehr feinen Geruch und angenehm süßlichen Geschmack geben, können bei verschiedenen Saucirungen vortheilhaft angewendet werden.

§. 169.

Lavendel, Lavendelblätter.

Ein wohlriechendes Kraut, das in wärmeren Ländern, z. B. Spanien, Italien, dem südlichen Frankreich 2c. wild wachsend gefunden, bei uns aber in Gärten gezogen wird. Es giebt davon mehrere Arten. Die Blumen werden getrocknet und Ballenweise in den Handel gebracht. Aus der frischen Blüte kann durch Destillation ein wohlriechendes Oel ausgezogen werden. Diese Blüte muß bei Rauchtabacksaucen mit Vorsicht angewendet werden. Im Uebermaaß gebraucht, beschweret sie den Gaumen.

§. 170.

Lorbeeren, Lorbeerkirsche.

Dies sind die Früchte vom Lorbeerbaum, einem immer grünenden Baume von schönem Ansehen, der dunkelgrüne und von Geschmack etwas bittere Blätter hat. Er ist aus Griechenland und Kleinasien nach Europa gebracht worden. Am häufigsten wächst jetzt der Lorbeerbaum in Portugal, Spanien und Italien. Gute Lorbeeren müssen frisch, auch ohne Staub und Moder seyn.

Die Lorbeerblätter werden bei der Tabackfabrikation ebenfalls angewendet.

§. 171.

Melilotenkraut, Steinklee.

Dieses Kraut wächst in mehreren Gegenden von Deutschland wild. Es giebt davon verschiedene Arten, als: rothen Steinklee mit viereckiger Schote, rothen Steinklee mit scheckigem Blatte, staudenartigen Silbersteinklee, ferner gelb und weißblühenden. Die beiden letzteren sind die am häufigsten wachsenden. Sie wachsen hin und wieder auf den Getreidefeldern, besonders im Sommergetreide, wo man sie bis zur Ernte sammeln kann. Wenn dieses Kraut frisch eingesammlet auf Haufen liegen bleibt, erhitzt es sich eben so leicht wie andere Kleearten und verdirbt. Es kann in der Sonne und auch im Schatten getrocknet werden. Die Blüte ist bei Taback-Saucirungen vorzüglicher als das Kraut, indem sie den besten Geruch giebt.

§. 172.

Sandelholz.

Ein dichtes schweres Holz, das aus Ostindien, besonders von der Insel Timor, der Küste von Koromandel ꝛc. in den Handel gebracht wird. Man findet es auch auf den Fernandez-Inseln. Es giebt weißes, gelbes und rothes Sandelholz, von welchen das letztere auch zuweilen unter dem Namen Caliaturholz durch die dänisch-asiatische Compagnie zugeführt wird.

Bei der Schnupftabackbereitung wird blos die rothe Sorte zu verschiedenen Färbungen gebraucht. Doch könnte auch die gelbe Sorte bei Färbungen mancher Sorte von Schnupftabacken gebraucht werden.

Gutes Sandelholz muß auswendig braunroth von Farbe sehen. Wenn man es gemahlen kauft, dann muß man sich vor-

sehen, denn es wird gar oft verfälscht; diese Art muß man vorher prüfen, ehe man sie kauft.

§. 173.

Tamarinden, (Dactyli acidi).

Sind die Früchte eines großen ausländischen Baumes, der in Ostindien, Afrika und Südamerika wächst. Der Baum hat kleine Blätter, die aber sehr dicht beisammen stehn, er trägt gelbweiße Blüthen, beinah wie der Orangenbaum. Die Früchte welche darauf folgen, sind anfangs grün, werden aber nach der Reife schwarz, sie haben ein säuerliches Fleisch, worinnen große weiße Kerne befindlich sind. Die Indianer nehmen die Frucht, sobald sie reif geworden ist, trocknen sie an der Sonne, schlagen sie in Fäßchen oder Kisten und verhandeln sie. Languedock liefert sehr gute Tamarinden. Man kennt im Handel eigentlich zwei Gattungen von Tamarinden. Die eine ist braun von Farbe, mit vielen Stengeln und kleinen Kernen vermischt. Die andere ist schwarz, hat wenig Stengel aber große weiße Kerne bei sich. Von der letzteren ist das Mark viel saurer als von jener, es ist die im Handel gebräuchlichste Gattung.

Die besten Tamarinden sind überhaupt diejenigen, welche rein, gleichsam durchsichtig, dabei fett, aber weder zu feucht noch zu trocken sind. Ihr Geschmack muß angenehm säuerlich, der Geruch frisch, weder essigsauer noch faulig seyn.

§. 174.

Alkohol.

Höchst rektificirter Weingeist. Jedes durch die weinige Gährung erhaltene Produkt, als Wein, Branntwein, Rum und dergleichen, besteht aus Wasser und absolutem Alkohol in verschiedenen Verhältnissen mit abweichenden Nebenbestandtheilen in geringer Menge. Bei der Tabackfabrikation wird oft ganz reiner

und starker Weingeist zum Auflösen harziger Substanzen gebraucht; diesen stellt man auf folgende Art dar:

Es wird gemeiner Kornbranntwein zuerst über Kohlenpulver abgezogen, wo man auf jede Kanne Branntwein noch ein Quentchen weiße Schwefelsäure zusetzt, um ihn vom Fuselgeruch und Geschmack zu befreien; alsdann reinigt man ihn nochmals durch einige gelinde Destillationen, bis er Schießpulver zündet. Dies ist zwar noch kein absoluter Alkohol, er ist aber völlig rein und zum Auflösen geschickt.

§. 175.

Weinessig.

Dies ist ein Artikel, der in Tabackfabriken immer vorräthig seyn sollte, weil er sehr oft gebraucht wird. Wer ihn gut haben will, der thut wohl, sich ihn selbst zu bereiten. Dies kann nun auf folgende Art sehr leicht geschehen: Zuerst besorge man sich einige Säuerunggefäße, dazu sind steinerne Krüge sehr passend. In diese gießt man zum erstenmal etwas recht scharfen Weinessig, in der Folge erzeugt sich genug Essigmutter, die alsdann anstatt des sauern Essigs zum Anstellen dient. Man schwenke den Essig recht darinn herum, damit er die Gefäße sauer mache. Deswegen ist es gut, den Essig nach und nach in kleinen Portionen einzutragen. Dies muß in der Wärme geschehen, damit der Essig desto besser einziehe; man kann ihn auch zu dieser Absicht vorher heiß machen. In diese recht durchwärmten Gefäße füllet man nun den ebenfalls vorher warm gemachten Wein, so daß ohngefähr der vierte Theil davon leer bleibt. Diese Krüge werden nun blos mit Papier zugebunden. Man setzt sie im Winter bei den Ofen, im Sommer an einen Ort, den die Sonne täglich bescheint; auf den Hausboden oder einen dergleichen Ort, wo sie ruhig ohne erschüttert zu werden stehen können. War der anzuwendende Wein sehr schwach, so muß man etwas Branntwein zusetzen. Dies kann ein reiner entfuselter Kornbranntwein seyn. Bei mäßiger

Wärme kann der auf obige Art angestellte Essig in Zeit von sechs Wochen schon völlig sauer seyn. Er muß nicht bitterlich schmecken, sondern wie man sagt recht giftsauer seyn.

Nun wird der fertige Essig von seinen Hefen behutsam abgegossen und abgekocht. Dieses Abkochen verrichtet man entweder in Töpfen oder in einem verzinnten Kessel. Je stärker der Wein war, welchen man dazu anwendete, desto besser wird der daraus bereitete Essig. Ein Essig, der nicht abgekocht worden ist, wird nie recht hell und klar, und beschlägt immer. Ueberhaupt aber säuert der Essig geschwinder in alten Essiggefäßen, die schon recht mit Essig durchbeizt sind, und viel Essigmutter haben.

§. 176.

Weinhefen.

Die Weinhefen werden bey der Schnupftabackbereitung häufig und mit Vortheil gebraucht; sie sind aber in Hinsicht der Qualität sehr verschieden. Wie bekannt ist es der dicke unterste Bodensatz, welchen die Weine während der Gährung absetzen. Einige Weine setzen immer Hefen und Weinstein ab. In den Tabackfabriken können zwar nach Umständen gute und schlechte Weinhefen verarbeitet werden, zu den Saucen können jedoch keine anderen als gute in Anwendung kommen.

Wenn also davon etwas gekauft werden soll, so muß man sich vorher nach einem Weinhändler oder Weinschenker umsehen, wo man sie gut zu bekommen hoffen kann; man muß sich gelegenheitlich erkundigen, ob er Essig verfertige und dergl., denn einige haben die Gewohnheit, sie mit Wasser auszupressen. Dies thun besonders diejenigen, die sich mit der Essigbereitung abgeben. Diese Art ist nun zu keiner Taback-Saucirung brauchbar.

Ist nun etwas von diesem Material vorräthig, so muß man vorher eine Prüfung damit anstellen, um zu erfahren, zu welcher Absicht sie tauglich sind. Man übergießt nämlich eine kleine Quantität davon mit etwas warmem Wasser, rührt sie öfters um

und setzt sie in einem hohen Glase gut bedeckt, ohngefähr vier und zwanzig Stunden an einen warmen Ort; wo sie ruhig stehn bleiben. Nach Verlauf dieser Zeit untersucht man die obenauf stehende Flüssigkeit, die weingelb, oder wenn die Hefen von rothem Weine waren, röthlich von Farbe seyn und einen guten Weingeschmack und Geruch haben müssen.

Es können aber auch die schlechtesten und bereits verdorbenen Weinhefen in einer Tabackfabrik vortheilhaft benutzt werden. Man bedient sich nämlich zur Färbung der Mehltabacke sehr häufig des sogenannten Frankfurther-Schwarz oder der Kupferdrucker-Schwärze, die in den Rheingegenden und anderen Weinländern aus Weinhefen und überhaupt aus allen Abgängen, die bei der Weinbereitung abfallen, bereitet wird. Die Weinhefen enthalten aber sehr viel Weinstein, welchen man zuvor herausziehen muß, theils weil man ihn besser zu benutzen weiß, theils aber auch und hauptsächlich weil die salzigen Theile desselben dieser Farbe, die als Oelfarbe gebraucht wird, nachtheilig seyn würden.

Tabackfabriken können davon einen doppelten Vortheil ziehen. Wenn sie schlechte untaugliche Weinhefen, die sonst zu gar nichts taugen, sich selbst zu Frankfurther-Schwarz bereiten, welches mit leichter Mühe und ohne Kostenaufwand geschehen kann. Die Bereitung ist nichts als ein bloßer Verkohlungsprozeß, und kann in jedem bedeckten feuerfesten Geschirr vorgenommen werden. Man füllet ein solches Geschirr mit den vorher getrockneten Weinhefen, verstreicht alle Oeffnungen und Fugen mit Lehm, denn bei jeder Verkohlung ist die Abhaltung der Luft die Hauptsache, außerdem bekommt man mehr Asche als Kohlen. Nun wird so lange ein mäßiges Feuer darunter unterhalten, als noch etwas von Rauch über dem Verkohlungsgefäß bemerkt wird. Sobald man keinen Rauch mehr spürt, ist die Verkohlung als beendigt anzusehen. Nun läßt man das Feuer abgehen und das Verkohlungsgefäß auskühlen.

Wird diese verkohlte Masse im fein verkleinerten Zustande mit zwei Theilen Wasser übergossen, fleißig umgerührt und alsdann in einem hohen Gefäß einige Stunden in Ruhe gelassen, so zeigt die überstehende wasserhelle Flüssigkeit einen auffallend salzigen Geschmack, läßt man sie über gelindem Feuer unter öfterem Umrühren abrauchen, so bekommt man eine weiße salzige Masse, welche Weinsteinsalz ist, und als solches verbraucht werden kann. Zu dieser Arbeit dient besonders ein flaches eisernes Geschirr, und zur Feuerung Holz oder Steinkohlen, damit das Präparat durch einfliegende Asche nicht verunreiniget werde. Zu gleicher Zeit wird ein anderes Geschirr mit dieser alkalischen Lauge ans Feuer gesetzt, aus welchem von Zeit zu Zeit in das über Kohlen stehende, wenn die darinn befindliche Lauge beinah verdampft ist, nachgegossen werden kann.

Unter fleißigem Nachgießen und Umrühren wird nun die Flüssigkeit abgedunstet; man läßt sie nach dem Abdunsten noch einige Zeit über Kohlen stehn und recht ausglühn (calciniren), wodurch alle farbige und fettige Theile vollends zerstört werden und ein reines Weinsteinsalz erlangt wird. Auf diese Art kann jede Tabackfabrik ihr benöthigtes Sal tartari, wovon so häufig Gebrauch gemacht wird, sich selbst sehr wohlfeil darstellen.

§. 177.

Bierwürze, Malzsyrup.

Dieser süße Extrakt des Malzes wird häufig bey solchen Rauchtabacksorten angewendet, bei welchen man ihrer Wohlfeilheit wegen Zucker nicht anwenden kann, oder will. In den Brauhäusern darnach herumzuschicken, wenn man ihrer bedarf, ist nicht anzurathen. Denn man bekommt sie selten von guter Beschaffenheit, und wer gute Bierwürze hat, verkauft sie nicht gern. Für diejenigen, die mit ihrer Bereitung nicht bekannt sind, will ich hier in möglichster Kürze die dabei nöthigen Handgriffe beschreiben.

Die Bierwürze und der Malzsyrup können sowohl aus dem Weitzen als aus der Gerste bereitet werden; es ist aber in verschiedener Hinsicht vortheilhafter, sich des Weitzens zu bedienen. Von diesem nimmt man eine beliebige Menge von bester Qualität, schüttet ihn in ein Gefäß, worinnen schon vorher das Zapfenloch mit einem durchlöcherten Bleche verwahrt wurde und worein man etwas Wasser geschüttet hatte; das Faß wird hierauf mit Wasser vollends angefüllt und alles gut durcheinander gerührt, dann bleibt es vier und zwanzig Stunden ruhig stehen.

Nach Verlauf dieser Zeit schöpft man den oben aufgetretenen Unrath ab, zieht den Zapfen und läßt das Wasser ablaufen. Der Weitzen bleibt so noch vier und zwanzig Stunden unter Wasser stehen, während dieser Zeit muß aber nachgesehen werden, ob das Weichen zu beendigen ist. Wenn sich nämlich das Weitzenkorn über den Nagel biegen läßt, dann zieht man das Wasser völlig ab und läßt alles rein abtröpfeln. In diesem Zustande kann der Weitzen beinah vier und zwanzig Stunden stehn bleiben, man deckt das Faß zu, damit er sich etwas erwärme und anfange zu wachsen. Sobald als man dieses bemerkt, bringt ihn an einen mäßig warmen Ort und setzt ihn auf Haufen.

Wenn nun zu bemerken ist, daß er in der Mitte heiß werden will, so bringt man ihn sogleich auseinander, um ihn auszukühlen; wenn dieses erfolgt ist, bringt man ihn wieder auf Haufen zusammen. Wenn der Wurzelkeim ohngefähr einen Viertels Zoll heraus ist, so ist es hinreichend.

Nun muß das Malz ohne Zeitverlust abgetrocknet werden; im Sommer kann dies auf dem Boden geschehen, im Winter hingegen muß man dies in einem geheitzten Lokale zu bewerkstelligen suchen. Das Malz darf nie höher als eines kleinen Fingers dick geschüttet werden, man muß es auch fleißig umwenden und dieses so lange fortsetzen, bis es zwischen den Zähnen wie Glas zerspringt. Nach den gewöhnlichen Vorschriften muß ein solches Malz geschroten seyn, um Würze daraus zu bereiten; hier ist

dieses nicht nöthig. Es ist zwar ganz richtig, daß auf diese Art nicht alle Kraft und Süßigkeit herausgezogen werden kann, es kommen aber weniger Mehltheile heraus, wodurch die Würze weit brauchbarer zu Tabacksaucen wird, die wenige zurückbleibende Süßigkeit wollen wir immer dem Viehe gönnen. Wenn also Bierwürze nöthig ist, so sucht man zuerst das Malz von seinen Keimen zu befreien. Es wird nämlich in ein Sieb geschüttet und die Keime mit den Händen davon abgerieben, weil diese die Würze bitter machen. Auf dieses Malz wird nun so viel lauwarmes Wasser gegossen, daß man es bequem damit umrühren kann. So bleibt es eine halbe Stunde zugedeckt ruhig stehen.

Alsdann wird wieder kochendes Wasser im völligen Sude darauf gegossen und das Malz eine Zeit lang tüchtig umgerührt, dann bleibt es zwei Stunden bedeckt stehen; alsdann wird die Würze abgezogen. Hier muß man eine ähnliche Vorrichtung treffen, als die Bier- und Essigbrauer haben. Ueber das Zapfenloch wird eine quere Hand hoch Stroh gelegt, auf dieses kommt ein durchlöcherter Faßboden, der aus zwei Theilen besteht. Kommt die Würze anfangs trübe, so gießt man diese wieder zurück auf das eingeteigte Malz, bis sie helle kommt. Jetzt gießt man zum zweitenmal kochendes Wasser auf, dieses kann drei bis vier Stunden darauf stehen bleiben. Beide Aufgüße werden nach dem Abziehn der zweiten Würze durcheinander gemischet, so ist die Bierwürze fertig, die bei niedrigen Weitzenpreisen immer noch billiger als Zuckersyrup im niedrigsten Einkaufspreise zu stehen kommt. Auf einen Theil Weitzenmalz können vier Theile kochend Wasser gerechnet werden. Gesetzt also man hätte zwanzig Pfund Malz zu behandeln, so müßte man zum erstenmal fünfzig, zum zweiten aber ohngefähr dreißig Pfund kochend Wasser aufgießen.

Malzsyrup

wird dadurch bereitet, daß man die Würze einige Zeit mit Kohlenstaub kocht, um sie vom Mehlgeschmack zu befreien, sie hierauf

nach gehöriger Abklärung durch ein Filtrum laufen läßt und in einem blanken Kupfer-Kessel bis zur Syrupsdicke einsiedet. Er läßt sich besser aufbewahren als die Würze.

§. 178.

Aetherische Oele.

Die ätherischen Oele werden bei der Tabackfabrikation ebenfalls häufig angewendet. Einige derselben können wir selbst bereiten, andere nicht. Der bei weitem größte Theil wird aus Frankreich und Italien zu uns gebracht. Ueberdies kommen die selbst bereiteten eben so hoch und oft noch höher zu stehen, als die erkauften. Wenn man nur von der Güte der käuflichen ätherischen Oele ganz versichert seyn könnte. Oft sind sie alt und ranzig, zuweilen und zwar am meisten, mit feinem Olivenöl ihres hohen Preises wegen verfälscht. Der erstere Fehler läßt sich durch den Geruch entdecken. Die Verfälschung mit Olivenöl wird entdeckt, wenn man einen Tropfen davon auf Papier fallen läßt und dieses über glühende Kohlen hält. War das Oel verfälscht, so bleibt im Papier ein Fettfleck zurück.

§. 179.

Rosenwasser.

Hiervon verbrauchen manche Fabriken ein bedeutendes Quantum, welches sie gewöhnlich selbst bereiten.

Um es zu erhalten, sammlet man eine Partie Rosen; (die rothen sind vorzüglicher als die weißen) diejenigen, welche vor Sonnen-Aufgang gebrochen werden, sind die vorzüglichsten. Ausgepreßtes Rosenwasser ist dem destillirten vorzuziehn, nur ist es weit kostbarer als dieses. Die Blätter werden von den Kelchen abgenommen, und wenn sie ausgepreßt werden sollen, klein gehackt. Bei denienigen aber, die zur Destillation bestimmt sind, kann diese Arbeit erspart werden; diese werden in Fässer oder Töpfe eingelegt und zwischen jede Schicht etwas Salz gestreuet,

bis man die nöthige Quantität beisammen hat, um zum Abziehen schreiten zu können. Man füllet alsdann eine Abziehblase ohngefähr zur Hälfte mit diesen Blättern und gießt so viel Wasser nach, daß die Blase beinah voll wird. Bei dieser Art von Destillation ist ein Sieb in der Blase nöthig, damit die Blätter den Boden der Blase nicht berühren können, weil sie leicht anbrennen; besonders wenn das Feuer nicht mit Behutsamkeit regiert wird. Die übergehende Flüssigkeit läßt man nun so lange übergehen, als der Geruch angenehm und kräftig ist. Das Rosenwasser und alle dergleichen wohlriechende Wässer werden vollkommen, wenn sie einige Wochen gestanden und die schleimigen Theile sich zu Boden gesetzt haben. Auf ähnliche Art können alle wohlriechende Wässer von Kräutern, Blumen und Sämereien bereitet werden.

Vierter Abschnitt.

Von der Bereitung aller feinen französischen und holländischen Sorten von Rauchtabacken.

Weil in unserem deutschen Vaterlande doch immer noch das Ausländische den Vorzug vor dem Inländischen hat, so mache ich wie billig den Anfang mit der Fabrikation der Ausländer, zumal da jene unsere Lehrer in dieser Wissenschaft waren, und gehe von dieser zu der Unsrigen über. Wem das Verfahren der ausländischen Fabriken zu einfach und für uns nicht anwendbar scheint, der halte sich an das bisher übliche Verfahren deutscher Fabrikanten, wovon weiter unten die Rede seyn soll, so wird jeder Theil seine Rechnung finden.

§. 180.

Sauçe zum französischen Maricaibo-Canaster.

Hierzu sind folgende Materialien erforderlich:
Auf hundert Pfund Blätter:

2 Pfund weißer Candies,
4 Loth Gummi Mastix, (Mastix in granis.)
4 — Paradiesholz, (Agallachum.)
4 — blanke Macis-Blumen,
2 — feiner Zimmt,
1 — grauer Ambra,
2 — Cedra-Oel,
1 — feiner Haysan-Thee,

8 Loth guten Coignac,
10 — 12 Pfund Wasser.

Um diese Materialien auf Maricaibo-Knaster zu verarbeiten, operirt man auf folgende Art:

Der Mastix wird gestossen, die acht Loth Coignac darauf gegossen, die Mischung umgerührt und einige Tage wohl verwahrt in die Wärme gesetzt, so wird er sich nach und nach auflösen. Den ebenfalls zerkleinten Ambra muß man unter öfterem Umrühren mit zwei Loth Cedra- oder Bergamottenöl übergießen, und ebenfalls der Auflösung übergeben. Zimmt und Macisblumen im ebenfalls fein zertheilten Zustande mit zehn bis zwölf Pfund Theewasser aus einem Lothe Thee bereitet, ausgezogen, und wenn dieses geschehen ist, die Sauce zusammengesetzt. Erst wenn alles dieses verrichtet und der Taback mit der Sauce behandelt ist, wird das Aloeholz so fein als möglich gepulvert und unter den feuchten Taback gemischet, an welchen es sich dann leicht anhängt. Es darf nicht extrahirt werden, denn es schmilzt schon in währendem Rauchen.

Was die Mischungen der verschiedenen Gattungen hierzu dienlicher Tabacksblätter betrifft, darüber sehe man die §phen 65 bis 135 nach.

§. 181.

Französischer Portoriko.

Auf hundert Pfund rohe, von den gröbsten Ribben befreiete Blätter, die theils in Rollen gesponnen, theils geschnitten werden können.

Dazu sind folgende Materialien anzuwenden:

6 Loth gepülvertes frisches Nelkenholz, (Cassia Cariophylli)
8 — Rhodiserholzwurzel, (Radix Rhodia)
4 — gestoßne Paradieskörner,
und 2 — — Muskatennüße,

werden in einen großen Destillirkolben oder in eine kleine Abziehblase gethan, fünf bis sechs Kannen Wasser (die Kanne zu zwei

Pfund gerechnet) darauf gegossen, und bei mäßigem Feuer so lange übergezogen, als der Geruch noch angenehm und kraftvoll ist. Alsdann

wird 1 Pfund feiner Zucker gestoßen und

mit 2 Loth Orangeblütöl durch Reiben verbunden,

beides mit einer Kanne gutem Franzwein gelöst, dann die Sauce zusammengesetzt. Das zum Anfeuchten noch erforderliche Wasser setzt man alsdann noch hinzu.

Die Wasser-Quantität läßt sich bei keiner Sauce genau, sondern nur von ohngefähr angeben; denn es kommt dabei viel auf die natürliche Beschaffenheit der Blätter an. Eine Gattung enthält schon von Natur mehr Feuchtigkeit als die andere. Es nimmt auch die eine mehr an, als die andere.

Bei solchen Blättern, welche geschnitten werden, entstehet noch überdies die Frage, ob fein oder grob geschnitten werden soll. Soll der Schnitt grob ausfallen, so bedarf es wenig Anfeuchtens. Im entgegengesetzten Falle muß stark angefeuchtet werden. In keinem von beiden Fällen darf man eher schneiden lassen, als bis sich der Taback mit der Sauce völlig durchzogen hat und die Ribben sich völlig weich anfühlen lassen. Wer diese Vorsicht nicht beobachtet, der wird immer einen schlecht geschnittenen Taback bekommen.

In den holländischen Fabriken nimmt man es hierinn sehr genau. Deßwegen hat auch der holländische Schnitt immer den Vorzug; weil man dieses in unseren Fabriken für unbedeutende Kleinigkeiten hält und die Schuld eines schlecht geschnittenen Tabacks bald auf den Arbeiter bald auf die stumpfen Messern, oder auf die Schneidemaschine zu schieben pflegt. Es ist an sich selbst richtig, daß hierbei viel auf den Arbeiter ankommt; wenn dieser seine Maschine in Ordnung hält und im Schneiden geübt ist, so kann er die Nachtheile eines übrigens nachläßigen Verfahrens um vieles vermindern. Doch Ordnung ist in allen Dingen gut, zum wenigsten wird nichts damit verdorben. Ein schlecht geschnittener

Taback wird sich immer schlecht rauchen, weil er nicht gleichförmig fortbrennt.

In Holland ist es Gebrauch, die anzusaucenden Blätter immer in Ordnung zu halten, bis sie in die Schneidemaschine eingelegt werden; nicht sie unordentlich durcheinander zu werfen, wie es in vielen von unsern Fabriken geschieht. Sobald dann der Taback die Sauce bekommen hat, wird er in reine leinene Tücher eingeschlagen, so durchzieht er sich leicht und schnell.

§. 182.

Holländischer Varinas-Cnaster.

Auf hundert Pfund rohe Blätter, die in Rollen gesponnen oder auch geschnitten werden können, bediene man sich folgender Materialien:

4 Loth gepülverte Violwurzel,
1 — gestoßenen feinen Zimmt,
2 — zerkleinte Vanille,
1 — feinen Pecko-Thee mit
5—6 Kannen kochendem Wasser extrahirt.

Dabei operire man wie folgt:

Ein Loth Thee wird mit fünf bis sechs Kannen kochendem Wasser auf die bekannte Art extrahirt, dieses Theewasser wird nun auf die zerkleinten Ingredienzien gegossen und in einem wohlverwahrten Geschirr zwei oder drei Tage in die Wärme gesetzt, alsdann die Sauce abgegossen und den Rückstand derb ausgepreßt; in dieser Sauce löse man:

2 Pfund weißen Candieszucker und
8 Loth gereinigten Salpeter, beides gestoßen.

§. 183.

Varinas-Cnaster, zweite Sorte.

Hierzu werden auf hundert Pfund Blätter folgende Ingredienzien angewendet:

4 Loth Cardamomen,
8 — Violwurzel,
4 — Gummi-Benzoe,
8 — Alkohol,
1 — feinen Thee.

Erstere drei Ingredienzien müssen nach Möglichkeit zerkleint werden. Wenn der Benzoe im Alkohol gelöst worden, wird der Thee mit fünf bis sechs Kannen kochendem Wasser extrahirt, mit diesem Extracte Cardamomen und Violwurzel ausgezogen, der Rückstand gut ausgepreßt und der aufgelöste Benzoe hinzugesetzt. In dieser Sauce werden zuletzt

1 Pfund feiner Zucker, und
6 Loth gereinigter Salpeter

gelöst und der Taback damit angefeuchtet.

§. 184.

Varinas-Cnaster, dritte Sorte.

Hierzu bestimme man auf hundert Pfund gehörig entribbte Blätter:

8 Loth feinen Zimmt,
4 — Cassia Cariophylli,
8 — Rosenholz,
24 — feinen Zucker,
8 — gereinigten Salpeter und
10 bis 12 Kannen Wasser.

Diese Sauce wird am besten durch Destillation bereitet, indem man die zerkleinten Ingredienzien im Glaskolben oder einem größeren Geschirr aus dem Sandbade destillirt, dann in diesem Destillat den Zucker und Salpeter durch Digestion aufgelöset.

§ 185.

Varinas-Cnaster, vierte Sorte.

Dazu bereite man auf hundert Pfund Blatt die Sauce aus folgenden Materialien:

3 Pfund feinen Zucker,
12 Loth gereinigten Salpeter,
4 — Violwurzel,
2 — Gummi Storax in granis,
2 — Zimmtblüten,
4 — Alkohol,
1 — Thee, und
6 bis 8 Kannen Wasser.

Mit diesen Materialien verfahre man also:

Nachdem der Storax im Alkohol gehörig aufgelöset worden, extrahire man Zimmtblüten und Violwurzel mit dem heißen Theewasser nach Belieben. In dieser Sauce wird alsdann der Zucker nebst dem Salpeter gelöset.

§. 186.

Varinas-Cnaster, fünfte Sorte.

Auf hundert Pfund gehörig vorbereitete Tabacksblätter setze man folgende Sauce:

6 Loth Cassia lignea,
8 — Calamitstorax,
4 — Orangeblüten,
4 — Lavendelblüten,
1 Pfund Farinzucker,
6 Loth gereinigten Salpeter,
16 — Alkohol, und 10 bis 12 Kannen Wasser.

Der Storax wird im Alkohol wie gewöhnlich aufgelöset. Diese Sorte Storax löset sich auch im besten Weingeist nicht völlig auf, sondern läßt immer etwas Rückstand, man preßt diesen durch Leinwand aus. Cassia, Orange- und Lavendelblüten können durch Aufguß kochenden Wassers und warme Digestion oder auch durch Destillation ausgezogen, Farinzucker und Salpeter in der Sauce kalt aufgelöset werden.

§. 187.

Holländischer Portoriko.

Dazu nehme man folgende wohlriechende Holzarten auf hundert Pfund vorbereitete Blätter:

8 Loth frisches geraspeltes Sassafras-Holz,
4 — — gestoßnes Nelkenholz,
2 — — gestoßne Caskarille,
4 — — geraspeltes Rosenholz,
1 — gestoßnen feinen Zimmt.

Damit verfahre man auf folgende Art:

Die sämmtlichen gehörig zerkleinten Hölzer werden in eine Abziehblase gebracht, zwölf bis funfzehn Kannen Wasser darüber gegossen und bei mäßigem Feuer zwei Drittheile davon übergezogen. In diesem Destillat löse man

1 ½ Pfund Zucker und
10 Loth gereinigten Salpeter.

§. 188.

Portoriko, zweite Sorte.

Auf hundert Pfund Blätter werden hierzu folgende Ingredienzien verwendet:

1 ½ Pfund feiner Zucker,
8 Loth gereinigter Salpeter,
4 — Gummi Benzoe,
8 — Sternanies,
2 — Rosenholzöl,
8 — Alkohol.

Bei dieser Sauce ist folgendes Verfahren zu beobachten:

Nachdem der gehörig zerkleinte Benzoe in Weingeist aufgelöst worden, wird der Sternanies, nachdem er gestossen worden, mit sechs bis acht Kannen kochendem Wasser ausgezogen. Benzoe-

spiritus, Rosenholzöl und Zucker durch schnelles Reiben mit einander verbunden, hierauf die Sauce zusammengesetzt.

§. 189.

Halbenaster, erste Sorte.

Hierzu werden auf hundert Pfund Blätter, nachbemerkte Materialien erfordert:

4 Loth Zimmtblüten,
4 — Nelkenholz,
2 — Caskarille,
2 — Muskatennüsse,
1 — Thee,
1 Pfund Zucker,
4 Loth gereinigter Salpeter.

Zimmtblüten, Nelkenholz, Caskarille und Muskatennüsse werden mit zehn Kannen Wasser auf eine Abziehblase gebracht, zwei Drittheile davon übergezogen, der Thee mit einer Kanne kochendem Wasser extrahirt und die Sauce zusammengesetzt.

§. 190.

Halbenaster, zweite Sorte.

Hierzu ist erforderlich auf hundert Pfund Blätter:

4 Loth Calamitstorax,
2 — Gummi Mastix,
1 Pfund ausgepreßtes Rosenwasser,
¾ — Zucker,
6 Loth gereinigter Salpeter,
2 — Citronenöl.

Wenn Storax und Mastix im Weingeist aufgelöst und durch ein Tuch gepreßt sind, wird der Zucker fein gestossen, das Citronenöl darüber gegossen und hierauf die weingeistige Auflösung, nun wird alles durch Reiben möglichst schnell mit einander ver-

bunden, der Salpeter und das nöthige Wasser hinzugegeben und damit die Sauce zusammengesetzt.

Bei allen Saucen, wo ätherische Oele hinzukommen, muß man auf ähnliche Art operiren, und zwar aus der Ursache, weil sie sich außerdem nicht gut mit der Sauce verbinden, sondern obenauf schwimmen. Man gießt oder tröpfelt das Oel auf Zucker, reibt es damit schnell durcheinander und gießt dann Weingeist zu. Der Zucker nimmt diese Oele am besten an, und es entsteht ein Oelzucker, der hinzukommende Weingeist nimmt dieses Oel zum Theil mit auf. Nur muß man dabei möglichst schnell verfahren, damit von diesen theuren Oelen nichts verfliege.

§. 191.

Petit = Knaster, erste Sorte.

Hierzu ist Nachstehendes erforderlich auf hundert Pfund rohe Blätter:

2 Loth Bernstein,
2 — Nelkenöl,
2 — Cardamomen,
4 — Badian,
8 — Alkohol,
½ — Thee.

Aus den Cardamomen, Badian und Thee wird durch kochenden Aufguß von sechs bis acht Kannen Wasser ein Extrakt bereitet. Der Bernstein wird in einem irdenen Gefäß geschmolzen, dann in einen Reibemörser ausgegossen und nach dem Erkalten pulverisirt. Wenn dieses geschehen ist, wird das Nelkenöl darauf gegossen und diese Mischung gut verstopft in die Wärme gesetzt, hier kann sich der Bernstein in dem ätherischen Oel binnen zwölf Stunden auflösen. Wenn dieses bemerkt wird, gießt man die Auflösung in den Weingeist, mischet beide Flüßigkeiten zusammen und setzt hinzu

½ Pfund feinen Zucker und
8 Loth gereinigten Salpeter.

§. 192.

Petit=Snaster, zweite Sorte.

Hierzu wird folgende Sauce sehr brauchbar seyn.

Man nimmt auf hundert Pfund Blätter und Rollen:

4 Loth Gummi Storax,
4 — Badian,
4 — Zimmtblüten,
2 — Caskarille,
1 — feinen Thee,
8 — Alkohol.

Der Storax wird wie gewöhnlich im Alkohol aufgelöst, die übrigen Spezies mit sechs bis acht Kannen Wasser nach Belieben extrahirt.

§. 193.

Holländischer Drei=Königs=Taback, erste, zweite und dritte Sorte.

Dieser wird mit nachstehender ganz einfachen Sauce behandelt.

Man nehme auf hundert Pfund Blätter:

2 Pfund feinen Zucker,
½ — gereinigten Salpeter,
2 Loth Zimmtblüten und
1 — feinen Thee.

Zimmtblüten und Thee werden mit sechs bis acht Kannen kochendem Wasser extrahirt, dann Zucker und Salpeter darinn gelöset.

§. 194.

Holländischer Bourgkely, erste und zweite Sorte.

Hierzu bediene man sich auf hundert Pfund Blätter nachstehender Sauce:

4 Loth Nelken,

2 — Badian,
2 Loth Benzoe,
1 — Zimmt,
½ — Thee,
4 — Alkohol.

Wenn der Benzoe im Alkohol gelöst ist, kann das übrige nach Belieben mit ohngefähr acht Kannen Wasser extrahirt werden. Man kann auch etwas Zucker zusetzen.

§. 195.

Mohren-Taback, erste und zweite Sorte.

Auf hundert Pfund Blätter kommt dazu, wie folgt:

8 Loth Violwurzel,
4 — Sternanies,
4 — Cubeben,
2 — Zimmtblüten.

Obige Materialien können nach Belieben extrahirt werden. Es kann hierbei ein Zusatz von Zucker dienlich seyn.

§. 196.

Ostende-Taback, erste und zweite Sorte.

Dazu braucht man auf hundert Pfund Blätter und Rollen:

4 Loth Gummi Storax,
2 — Zimmt,
4 — Violwurzel,
6 — Alkohol,
1 — guten Thee,
12 — Zucker.

Diese Sauce kann durch Aufguß von fünf bis sechs Kannen heißen Theewassers, oder auch durch Kochung im Sandbade bereitet werden, wobei, wie sich von selbst versteht, der Storax für sich behandelt wird.

§. 197.

Ostende-Taback, dritte Sorte.

Hierzu verwende man auf hundert Pfund Blätter und Portoriko-Rollen:

4 Loth feinen Zimmt,
2 — Nelkenholz,
2 — Cardamomen,
1 Pfund Zucker,
1 Loth feinen Thee.

Wenn hier das Theewasser aus acht bis zehn Kannen Wasser bereitet ist, wird es auf die übrigen fein zertheilten Spezies gegossen, und wenn es einige Stunden damit digerirt hat, sprengt man unter beständigem Umrühren den Taback damit ein. Ein ähnliches Verfahren kann bei mehreren dergleichen einfachen Saucen beobachtet werden.

§. 198.

Brieftaback in viereckig gebrochenen und versiegelten Briefen.

Dazu ist auf hundert Pfund rohen Blättertaback, folgendes anzuwenden:

4 Loth Cubeben,
4 — Badian,
2 — Zimmtcassia,
2 — Nelkenholz,
8 — Violwurzel.

Die gestoßnen Ingredienzien können mit zehn bis zwölf Kannen kochendem Wasser, entweder durch bloßen Aufguß oder auf sonst beliebige Art ausgezogen werden.

§. 199.

Feiner holländischer Stadtländer-Taback.

Dazu ist auf hundert Pfund Blatt folgende Sauce erforderlich:

2 Loth Macisnüsse,

4 Loth Rosenholz,
1 — Caskarille,
4 — Nelkenholz,
4 — Benzoe,
8 — Alkohol,
16 — Zucker,
4 — gereinigter Salpeter.

Wenn Muskatennüsse, Rosenholz, Caskarille und Nelkenholz gehörig zerkleint sind, werden sie in einen großen Glaskolben gethan, sechs bis acht Kannen Wasser darauf gegossen und bei mäßigem Feuer so lange davon übergezogen, als der Geruch angenehm ist. Schon früher hatte man den Benzoe im Alkohol aufgelöst. Diese Auflösung wird jetzt nebst Zucker und Salpeter hinzugesetzt.

§. 200.

Brunsteiner-Taback in spitzigen Tüten.

Dazu kommt auf hundert Pfund rohe Blätter:
8 Loth Violwurzel,
2 — Gummi Mastix,
1 — klein geschnittene und gestoßne Vanille,
1 — Paradieskörner,
4 — Alkohol,
4—6 — gereinigter Salpeter,
1 Pfund feiner Zucker.

Diese Sauce kann am besten durch langsame Digestion in der Wärme bereitet werden, indem man sechs bis acht Kannen kochend Wasser darauf gießt. Den Zucker hält man so lange zurück, bis die Sauce verbraucht werden soll.

§. 201.

Taback van de Velde.

Hierzu gehört auf hundert Pfund Blatt folgende Sauce:
2 Loth Nelken,

4 Loth Sternanies,
2 — Zimmt-Cassia,
20 — Zucker und
6 — gereinigter Salpeter.

Diese Sauce wird mittelst heißem Aufguß von sechs Kannen Wasser bereitet, und nach gehöriger Digestion der Taback damit angefeuchtet, ohne von den Ingredienzien etwas zurückzulassen.

§. 202.

Pücken-Pücken-Varinas in braunem Papier.
Erste und zweite Sorte.

Hierzu kann auf hundert Pfund Blätter nachstehende Sauce verwendet werden:

½ Pfund Sassafrasholz,
¾ — feiner Zucker,
6 Loth gereinigter Salpeter,
2 — Gummi Storar,
½ — Vanille,
4 — Alkohol,
4 — Violwurzel und
10—12 Kannen Wasser.

Diese Sauce wird am besten durch langsames Digeriren in der Wärme bereitet.

§. 203.

Sauce auf Cigarros.

Dazu verwende man auf zwanzig Pfund Blätter folgendes:

8 Loth Zucker,
2 — gereinigten Salpeter,
¼ — feinen Thee,
½ — feinen Zimmt,
½ — Vanille,
¼ — Gewürznelken.

Diese Sauce wird durch langsame Digestion in der Wärme bereitet.

§. 204.

Zweite Sauce auf Cigarros.

Hierzu nehme man:

1 Loth Gummi Storax,
1 — Gummi Benzoe,
4 — Alkohol,
½ — Caskarille,
¼ — Cardamomen.

§. 205.

Dritte Sauce auf Cigarros.

8 Loth Zucker,
2 — Violwurzel,
1 — Gummi Mastix,
2 — Alkohol,
¼ — grauen Ambra,
½ — Bergamottenöl.

Der Ambra wird gestoßen, sehr fein gerieben, das Bergamottenöl darunter gerührt und durch Digestion in der Wärme aufgelößt.

§. 206.

Vierte Sauce auf Cigarros.

2 Loth Lavendelblüten,
1 — Violwurzel,
¼ — Caskarille,
¼ — Rosenholz,
½ — Badian,
¼ — Citronenöl,
2 — Franzbranntwein,
4 — Zucker.

§. 207.

Fünfte Sauce auf Cigarros.

1 Loth Nelkenholz,
½ — Caskarille,
4 — Orangeblüten,
2 — Rosenwasser,
¼ — feinen Zimmt.

§. 208.

Sechste Sauce auf Cigarros.

1 Loth Rosenholzöl,
4 — Zucker,
4 — Franzbranntwein,
1 — gereinigten Salpeter,
2 — Sassafrasholz geraspelt,
½ — Paradiesholz,
¼ — Gewürznelken.

Alle diese Saucen, welche auf zwanzig Pfund vorbereitete Cigarren=Blätter berechnet sind, können am besten durch Aufguß und warme Digestion bereitet werden.

Von der Behandlung aller feineren Sorten von Tabackblättern zu Rauchtaback.

§. 209.

Wenn eine Sorte von feinem Rauchtaback mit der Sauce behandelt werden soll, so ist die Manipulation dabei folgende: Die Blätter müssen, wie bereits früher erwähnt worden, sortirt

seyn. Oder wenn dies nicht schon vorher im Vorrath geschehen ist, so muß diese Arbeit jetzt unternommen werden. Es müssen die gelben leichten und mageren Sorten, von den schweren braunen und beißenden Blättern abgesondert werden, damit jede Art für sich behandelt werden könne. Dann werden diese sortirten Blätter handvollweise, so viel als ein Kind in die Hand fassen kann, mit geringem Bindfaden oder Garnschnüren zusammengebunden, damit sie so lange in Ordnung bleiben, bis sie in die Schneidemaschine eingelegt werden. Welches viel zur Erlangung eines feinen und gleichförmigen Schnittes beiträgt. Die Blätter werden nun, wie es in den holländischen Fabriken Gebrauch ist, handvollweise in die Sauce eingetaucht, man hält sie alsdann einen Augenblick ganz gerade in der Hand mit den Spitzen in die Höhe, damit die überflüssige Sauce ablaufe. In anderen Fabriken sprengt man die Blätter mittelst eines Handbesens ein und überläßt es der Zeit und dem Zufall, wenn sie sich durchziehen wollen. Anders verfährt man in den holländischen und anderen guten Fabriken. Hier werden die angesauceten Blätter so lange in hierzu besonders bestimmte leinene Tücher fest eingeschlagen, auch nach Gutbefinden mit etwas beschwert oder gepreßt, so durchziehen sie sich leicht und schnell, und können bei warmen Sommertagen in keine Erwärmung gerathen, wie es bei nachläßiger Behandlung zu geschehen pflegt, und wodurch die edelsten Theile der Blätter und der Sauce zugleich mit verfliegen.

Wenn also bemerkt wird, daß die Blätter sich gehörig durchzogen haben und besonders die mittlere große Ribbe (wenn etwa die hintersten gröbsten Ribben bereits abgenommen wären,) sich ganz weich angreifen lassen; dann werden sie auch ohne Verzug in die Schneidemaschine eingelegt und geschnitten und zwar in möglichster Ordnung, nachdem vorher von einigen Kindern die Bindfäden abgenommen sind. Ein Taback, der recht gleichförmig geschnitten ist, raucht sich am besten, denn er brennt immer ohne auszulöschen in der Pfeife fort, auch ein Zusatz von Salpeter

trägt hierzu sehr viel bei, auch erleichtert der Salpeter die Arbeit selbst, indem er ein kühlendes Mittel ist und die schnelle Erwärmung der Blätter verhindert.

Hier ist eine Nachlässigkeit der Arbeitsleute zu rügen, die es oft versehen und Bindfaden mit in die Schneidemaschine bringen. Dies muß man diesen Leuten durchaus nicht gestatten, weil der Bindfaden, wenn kleine Stückchen mit in die Pfeife kommen, im Rauchen einen sehr übeln Geruch giebt, auch sogar Fäulniß und Moder im Tabacke verursachen kann; besonders wenn dieser in Paquete ein wenig feucht verpackt werden müßte, wie es doch zuweilen geschehen muß, wenn gewisse Sorten von Tabacken verlangt werden, die nicht vorräthig sind.

Wenn nun der Taback ordnungsmäßig in die Schneidemaschine eingelegt und geschnitten ist, so wird er von einem anderen Arbeiter oder durch zwei Kinder im währenden Herabfallen von der Maschine mit den Ballen der Hände auseinander gerieben, dadurch bekommt er ein gefälliges krauses Ansehn.

Die gewöhnliche holländische Schneidemaschine und die Arbeit des Schneidens selbst zu beschreiben, halte ich für eine ganz unnütze Arbeit, indem beides schon längst jedermann bekannt ist.

Der geschnittene Taback darf während der Arbeit nie auf Haufen zu liegen kommen, sondern muß immer breit gelegt werden, er erwärmt sich in diesem Zustande nur zu leicht. Er muß, wenn das Schneiden beendigt ist, durch einige Arbeitsleute recht durcheinander gemischet werden, damit er sich gleichförmig rauche. Denn eben die Mischung verschiedener Blättergattungen durcheinander ist es, was ein angenehmes Rauchen verursacht und dem Kenner von Rauchtaback eine Sorte angenehm, die andere weniger gefällig macht. Sie muß aber auch mit Einsicht und guter Beurtheilung geschehen.

Aus guten Tabackblättern gute Tabacke darzustellen, ist keine Kunst, sagen manche. Ach nein meine Herren, es gehört noch mehr dazu. Wie oft habe ich gefunden, daß neuangehende

Fabrikanten bei dem schönsten Vorrath von Blättern sich nicht zu helfen wußten.

Der geschnittene Taback wird nun ohne Aufschub auf den Boden zum Abtrocknen gebracht. Hier wird er wo möglich auf Tücher ausgestreuet und darf nicht allzu dick liegen. Besser ist es, der Taback trocknet in einer Stunde, ohne daß man ihn umwenden darf, als wenn er Tage lang liegen und oft umgewendet werden muß, wodurch er sowohl an seiner Güte leidet, als auch seine Farbe dunkelt und die natürliche nicht mehr zum Vorschein kommt. Deswegen muß ein solcher Trockenboden einen guten Luftzug haben und auch zugleich für Regen und andere Feuchtigkeiten gesichert seyn. Wenn er nun so weit abgetrocknet ist, daß er nur noch etwas zähe oder biegsam anzufühlen ist, kann er ohne Aufschub in Fässer oder Paquete verpackt werden.

§. 210.

Vom Verpacken der Tabacke in Blei, Packete und Briefe.

Unter allen Arten der Verpackungen ist das Verpacken in Briefe das einfachste. Dergleichen Briefe werden aus freier Hand gemacht. Es wird nämlich das mit dem Etiquet oder Fabrikzeichen bezeichnete Papier, verkehrt auf den Tisch gelegt, so daß das Zeichen unten liegt. Nachdem einer den abgewogenen Taback auf das Papier geschüttet hat, legen drei andere dasselbe zusammen und siegeln es mit Siegellack.

Zum Einpacken in Packete, braucht man theils runde, theils vier- und flachkantige hölzerne Formen, die gewöhnlich auf halbe, viertel, und achtel Pfund Pakete berechnet sind, zu jeder Form gehört ein glattes Holz, welches ganz locker in die dieselbe paßt und einige Zoll länger ist. Um dieses Holz und einen dazu passenden blechernen Trichter wird das zum Verpacken bestimmte Papier umgeschlagen, unten versiegelt und mit dem Holze in die Form gedrückt. Das Holz wird alsdann herausgezogen, so, daß das Papier nebst dem blechernen Trichter darinn bleibt, durch

welchen der Taback hineingeschüttet wird. Zuletzt wird der eingestampfte Taback mit jenem Formholze etwas gedrückt, um dem Packete auch in den oberen Ecken die nöthige Form und Rundung zu geben; dieses auch oben versiegelt und aus der Form genommen. In holländischen und französischen Fabriken hat man zu dieser Arbeit besondere Tische, in welchen Löcher ausgeschnitten sind und worinn die Pakete geformt werden.

Es ist ein Haupterforderniß für eine gute Fabrik, immer den nöthigen Vorrath von Paketen beisammen zu haben, der Taback veredelt sich durch festes Einpacken. Nur lasse man ihn weder zu feucht noch gar zu trocken verpacken, denn beides ist nicht wohl gethan. Denn ist er zu feucht, so dauert er nicht gut und die Pakete werden mit der Zeit unansehnlich und locker. Ist er zu trocken, so stößt er sich klein und es entsteht viel Staub, womit die Käufer nicht zufrieden sind, ja viele halten es wohl gar für einen absichtlichen Betrug. Also weder zu feucht noch zu trocken, sondern zähe und biegsam muß er seyn, wenn er verpackt werden soll. Lockere Pakete zu machen, ist nicht rathsam, unabgerechnet dessen, daß sie niemand gern kauft, sondern der Taback veredelt sich darinn auf dem Lager nicht, wohl aber verschlechtert er sich von Tag zu Tage. Je fester die Pakete sind, desto besser conservirt sich der Taback. Wir dürfen uns nur dabei die holländischen Pakete zu Mustern nehmen. Die Pakete dürfen auch nicht locker liegen bleiben, sondern sie müssen in die dazu bestimmten, weder zu feuchten noch gar zu trockenen Lokale fest eingestossen werden.

Das Verpacken der Tabacke in Blei geschieht auf ähnliche Art. In großen Fabriken werden die dazu gehörigen dünnen Bleitafeln selbst gegossen. Man hat zu dieser Bleipackung ebenfalls unterschiedlich gearbeitete Formhölzer, nachdem die Form der Pakete verlangt wird. Diese legt man auf die zugeschnittenen Bleitafeln, läßt unten einen Zoll Platz, windet das Blei um die Form, schlägt es unten um und zieht das Formholz heraus.

Dann wird die Bleidose in eine aus vier Bretchen bestehende, oben und unten offene Form gesetzt, der abgewogene Taback eingeschüttet und mit einem Holze eingestossen. Alsdann wird das Formholz auf den Taback aufgesetzt und dieser durch einige darauf gethane Schläge mit dem Hammer, der wenigstens vier Pfund schwer seyn muß, fest eingeschlagen. In den holländischen Fabriken werden alle Pakete auf diese Art eingeschlagen; in manchen deutschen Fabriken geht man mit dem Verpacken sehr nachlässig zu Werke, deswegen bekommt man auch bei uns so viel elende Pakete zu sehen. Endlich drückt man die Bleidose unten durch die Form, biegt das Blei oben um, schlägt das mit der Etiquette versehene Papier um das Paket und umschnürt es kreuzweis mit Bindfaden. In großen Fabriken werden solche Bleidosen verlöthet, wodurch sie ein fabrikmäßiger Ansehn erhalten. Dazu bedient man sich eines gewöhnlichen Löthkolbens, an welchem die Schneide von Kupfer ist, mit dem Schnellothe der Klempner, welches aus gleichen Theilen Zinn und Blei besteht, nebst etwas Colophonium.

Fünfter Abschnitt.

Von der Bereitung aller feinen französischen und holländischen Sorten von Schnupftabacken.

Bereits im zweiten Abschnitte sind die verschiedenen Gattungen von feinen Tabackblättern angezeigt worden, deren man sich zu diesen feinen Sorten von Schnupftabacken bedienen muß, wenn man eine vorzüglich gute Waare liefern will; wobei es der Einsicht des Fabrikanten überlassen bleibt, bei dieser oder jener Sorte eine Abänderung zu treffen. Daß man übrigens aus anderen Gattungen von Tabackblättern alle diese Sorten von Schnupftabacken darstellen will, ist bekannt genug; ich nenne die ersteren ächte, die letzteren fingirte Sorten. Von letzteren kann nicht hier, sondern weiter unten die Rede seyn.

§. 211.

Feine Dünkirchner St. Omer = Carotte.

Auf hundert Pfund von den §. 106 bereits angezeigten Tabackblättern, die gehörig sortirt und entribbt sind, bringe man folgende Sauce:

8 bis 9 Pfund Weinsteinrahm (Cremor tartari),
8 — 9 — ächten Burgunderwein oder ähnliche Gattung,
15 — • — ägyptisches Natrum in Crystallen,
25 — 30 — Wasser.

Mit diesen Materialien operire man wie folgt:

Der Weinsteinrahm, welcher in großen Stücken in den Handel kommt, und einem salzartigen Schaum ähnlich sieht, wird fein gerieben, nebst Wein und Wasser zusammengemischt, und der Taback unter beständigem Umrühren mit dieser Sauce angefeuchtet. Das Natrum wird gestoßen und nach beendigter Gährung unter den Taback gesiebt. Es kommt größtentheils in crystallinischer Gestalt im Handel vor, in welchem Zustande es so gut als das Kochsalz einen bedeutenden Antheil Wasser gebunden hält. Doch findet man auch bisweilen gutes Natrum in Pulverform, es sieht dem gebrochenen Salpeter ähnlich. Dieses ist schon ausgeglüht oder seines Crystallenwassers beraubt. Von letzterem bedarf man ohngefähr zwanzig Prozent weniger; so könnte man z. B. bei obiger Sauce mit zwölf Pfund ausgeglühtem Natrum ausreichen.

§. 212.

Feiner Pariser Rappee.

Dazu nimmt man auf hundert Pfund rohe Blätter folgende Materialien:

8 Pfund gepülverten Weinsteinrahm,
6 — Pontack- oder Medakwein,
25 bis 30 Pfund Wasser, abgekühlt mit
15 Pfund crystallisirtem Natrum.

Das Verfahren ist bei dieser Sauce ganz so, wie bei der obigen.

§. 213.

Feiner Pariser Naturell.

Dazu verwende man die Materialien in nachfolgendem Verhältniß, auf hundert Pfund Blätter:

4 Pfund guten Franzwein,
4 — gepulverten Weinsteinrahm,
12 — Natrum,
25 bis 30 Pfund Wasser.

Man operirt damit eben so, wie oben bereits gedacht ist.

§. 214.

Rappée - Clairac.

Diesem wird die Sauce in folgendem Verhältniß gegeben:

10 Pfund gepülverter Weinsteinrahm,
10 — Burgunder Weinhefen,
15 — crystallinisches Natrum, werden mit
25 bis 30 Pfund Wasser wie gewöhnlich behandelt.

Um Wiederholungen zu vermeiden, führe ich hier nur an, daß diese und alle übrige feine Schnupftabacksaucen auf hundert Pfund rohe Blätter berechnet sind.

Es gehet dieses bereits aus den Angaben zu den Mischungen dieser feinen Blättergattungen hervor; die von §. 106 an, in derselben Ordnung auf einander folgen.

§. 215.

Bon Bon. (Eine Sorte für Damen.)

Für das hierzu bestimmte Tabackmehl wird folgende Sauce verwendet:

6 Pfund Weinsteinrahm,
12 — Natrum,
4 — gepülvertes rothes Sandelholz,
1 — Zuckersyrup,
8 Loth Gummi Benzoe, fein gestoßen und gesiebt,
8 — Gummi Storax, ebenfalls gepülvert,
2 — Tonca-Bohnen, desgleichen,
1 — grauen Ambra, desgleichen,
1 — Vanille,
4 — florentinische Violwurzel,
1 — Cedra-Oel,
1 — Lavendel-Oel,
1 — Bergamottenöl,
12 — Franzbranntwein.

Zu dieser ächt französischen Tabackssauce werden die Materialien folgendermaßen verarbeitet:

Nachdem das Tabackmehl auf dem Streichtische oder der sogenannten Pritzsche gehörig ausgebreitet worden, werden Sandelholz, Benzoe, Storax, Toncabohnen, Ambra, Vanille und Violwurzel im fein zertheilten Zustande darunter gemischt; Weinsteinrahm und Natrum ebenfalls gepülvert und dazu gemischt. Zuletzt werden die ätherischen Oele mit dem Franzbranntwein durcheinander geschüttelt und in den Syrup eingerührt, alsdann zwanzig Pfund warmes Wasser damit angeschwängert und der Taback damit angefeuchtet. Starkes Anfeuchten ist bei dieser Sorte gar nicht anzurathen; doch kann nach Gutbefinden noch etwas kaltes Wasser zugesetzt werden. Dieser Taback ist nun zwar ohne Gährung sogleich zum Gebrauch fertig, sobald sich die darinn befindlichen Salze völlig zersetzt haben; er wird aber je älter je besser. Man pflegt ihn in Blei zu verpacken; sobald in diesem das inwendig befindliche Papier bräunlich oder röthlich geworden ist, dann ist er erst vollkommen.

§. 216.

Côtes de Manoques.

Dazu kommen folgende Spezies:

10 Pfund gepülverter Weinsteinrahm,
15 — dergleichen Natrum,
8 — rother Franzwein,
2 — gepülvertes gelbes Sandelholz,
2 — Tamarinden von Languedock,
4 Loth Balsam Peruvianum.

Damit verfährt man wie folgt: nachdem Tamarinden, peruvianischer Balsam und Sandelholz unter das Ribbenmehl gemischt worden sind, wird dasselbe mit zwanzig Pfund Wasser und acht Pfund Wein angefeuchtet, in welchem man vorher den gepülverten Weinsteinrahm umgerührt hatte. Nach beendigter Gährung wird

mit Natrum abgekühlt. Das Sandelholz dient hier blos die Farbe des Tabacks bis zum Braungelb zu erhöhen.

§. 217.

Feine Rotterdamer St. Omer Carotte.

Dazu sind folgende Materialien erforderlich:

15 Pfund Kochsalz,
12 — gereinigter Weinstein, fein gepülvert,
10 — französischer Weinessig,
25—30 — Wasser.

Das Weinsteinpulver wird in dem Wasser und Essig untergerührt und die Tabackblätter damit angefeuchtet. Dieses Anfeuchten muß unter beständigem Umrühren geschehen, weil sich der Weinstein immer wieder zu Boden setzt. Das Kochsalz hingegen wird erst nach beendigter Gährung darunter gesiebt.

§. 218.

Feine Amsterdamer St. Omer Carotte.

Hierzu dienet folgendes Verhältniß der Materialien:

15 Pfund Kochsalz,
10 — gepülverte Weinsteincrystallen,
8 — ächten Weinessig,
25 — Wasser.

Das Verfahren ist bei dieser Sauce, so wie bei der obigen.

§. 219.

Zweite Sorte, oder St. Vincent.

Zu dieser Sauce sind folgende Materialien nöthig:

8 Pfund gepülverte Weinsteincrystallen,
15 — Kochsalz,
2 — schwarze Tamarinden,
6 — rother Wein,
25 — Wasser,
1 Loth Vanille.

Diejenigen sauren Saucen, welche Essig, Salmiak und Pottasche enthalten, läßt man nie gern lange digeriren, weil die Erfahrung bereits gelehret hat, daß ihnen eine lange Digestion nicht vortheilhaft ist; denn diese werden durch langes Digeriren nicht stärker und kräftiger, wie die weinsteinsauren Saucen, sondern schwächer. Der Essig überhaupt ist eine Substanz, die sich im zweiten Grade der Gährung befindet, oder die saure Gährung (Essiggährung) bereits überstanden hat. Wollte man nun einen Essig, der seine Zeit bereits ausgestanden und eine vollkommne Säure erreicht hat, noch auf mehrere Tage oder Wochen in die Wärme stellen, so würde dieser immer schwächer und schwächer werden und endlich unvermerkt in die faulende Gährung übergehen. Die Pottasche zersetzt den Salmiak, der aus Ammonium und salziger Säure besteht. Die salzige Säure geht vermöge näherer Verwandschaft an die Pottasche, bildet mit dieser salzsaures Kali und das Ammonium wird frei. Hieraus gehet hervor, daß, da das Letztere flüchtig ist, auch im reinen ungebundenen Zustande nicht anders als ein Gas oder Dunst dargestellt werden kann, das Entweichen desselben der Sauce nachtheilig werden und diese dadurch merklich schwächer werden muß.

Die meiste Aufsicht erfordern die säuerlich- süßlichen Saucen, welche aus Zuckerstoff haltigen Substanzen größtentheils bestehen und oft eine starke Dosis Gährung erregendes Weinsteinsalz enthalten. Diese sind durchaus keiner langen Digestion fähig, sondern beschlagen und verderben in der Wärme und bei unachtsamem Verfahren nur zu leicht.

§. 224.

Marocko. Erste Sorte.

Hierzu sind folgende Materialien erforderlich;

4 Pfund Weinsteinsalz (Sal tartari),
15 — Kochsalz,
2 — ausgepreßtes Rosenwasser,

4 Pfund ächter Weinessig,
20 — 25 — Wasser.

Das Verfahren bei dieser Sauce gehet aus obigem Verhältniß von selbst hervor. Doch dürfte die Bemerkung hier am rechten Orte stehen, daß alle Marockosorten eben sowohl im rohen Zustande, als entribbtes Blatt, als im gepülverten oder als Mehltaback behandelt werden können.

§. 225.

Das Ansaucen der Tabacke in Blätterform hat seine großen Vorzüge vor den Mehl-Saucirungen, und es ist Schade, daß Lokalverhältniße und andere Umstände es nicht immer erlauben wollen, sich der eistern Methode zu bedienen. Mehrere Sorten verlangt man so fein gepülvert, daß es fast unmöglich oder wenigstens mit großen Kosten verknüpft seyn würde, sie in dieser Form aus dem Blatte darzustellen.

Mit Hülfe einer guten Maschinerie läßt sich zwar dieses Hinderniß größtentheils beseitigen, allein die wenigsten Fabriken sind mit Stampf- und Schneidewerkzeugen hinreichend versehen und gut eingerichtete Stampfmühlen, wo man seine Tabacke für einen geringen Lohn Centnerweise gestampft erhält, giebt es nicht überall. Werden getrocknete Blätter, oder Abgänge von Blättern auf einer gewöhnlichen Mahlmühle oder auf der Handmühle gemahlen, so ist es nicht zu verhindern, daß davon ein Theil als Staub davonfliegt. Der Gewichtsverlust ist dabei unbedeutend und kann höchstens fünf Prozent betragen. Das nachtheiligste dieser Prozedur besteht darinn, daß gerade dieser Staub die feinsten und edelsten Theile des Tabacks enthält. Beim Ansaucen, und so oft das Mehl hin und her gearbeitet wird, giebt es wieder Staub. Dieß alles wird dadurch verhindert, wenn der Taback im Blatt angesaucet wird.

In den spanischen Fabriken, wo Spaniol und andere fein gepülverte Tabacke bereitet werden, hat man besondere Einrich-

tungen getroffen, wodurch das Entfliehen der edelsten Theile verhindert wird. In Behältnissen, die durchgängig mit Bretern ausgeschlagen sind, werden die getrockneten Blätter auf Hand- und Roßmühlen gemahlen, letztere sind so eingerichtet, daß die Pferde von außen herum gehen. Diese Behältnisse werden sehr reinlich gehalten und aller darinn sich ansetzende Staub fleißig zusammengekehrt. Aus dem Kehrstaube von Havana-Blättermehl bereitet man die feinste Sorte Spaniol, die Guaranza heißt. Mittelst der Siebe wird aus dem übrigen Mehle noch Prima und Secunda Sorte Spaniol bereitet.

Durch ähnliche Vorrichtungen würde man auch bey uns im Stande seyn, das Verfliegen der edelsten Theile zu verhindern, allein die Gesundheit der Arbeiter leidet zu sehr darunter.

§. 226.

Marocko. Zweite Sorte.

Dazu werden folgende Ingredienzien angewendet:

5 bis 6 Pfund Sal tartari,
15 — Kochsalz,
4 — Weinessig,
4 Loth Citronensalz (Sal citricum),
4 — Rosenholz,
20 Pfund Wasser.

Hierbei ist folgendes Verfahren nothwendig: das geraspelte oder sonst zerkleinte Rosenholz, wird in einen Destillirkolben gethan, mit drei oder vier Kannen Wasser übergossen und ohngefähr die Hälfte davon übergezogen. Wenn alsdann in dem bis zum Sieden erhitzten Essige das fein gepülverte Citronensalz gelöst ist, trägt man das Weinsteinsalz nach und nach, unter öfterem Umrühren ein.

§. 227.

Marocko. Dritte Sorte.

Folgende sehr schöne und starke Marocko-Sauce besteht aus:

8 Pfund ächtem Weinessig,

8 Pfund Citronensaft,
8 — Weinsteinsalz,
1 — Rhodiserholzwurzel,
14 — crystallinisches Steinsalz.

Damit operirt man auf folgende Art:

Die geraspelte Rhodiserholzwurzel wird, nebst zwanzig Pfund Wasser, in eine Destillirblase gebracht und die Hälfte oder höchstens zwölf Pfund davon übergezogen. Der Citronensaft wird bis zum Sieden erhitzt, darf aber nicht kochen, hierauf läßt man ihn ruhig stehn und abkühlen, wobei sich schleimige Theile zu Boden setzen, die man durch Filtriren davon abscheidet. Hierauf wird die Sauce zusammengesetzt. Das Weinsteinsalz trägt man bei kleinen Portionen (etwa Löffelweise) wegen des starken Aufbrausens mit aller Vorsicht ein, deswegen gehört auch ein geräumiges Gefäß dazu, welches die Flüßigkeit höchstens bis zur Hälfte anfüllt. Das gepülverte Steinsalz wird unter den Taback gesiebt, sobald man es für nöthig hält, die Gährung zu unterbrechen; es zersetzt sich darinn eben so leicht als gemeines Kochsalz.

§. 228.

Holländischer Preßtaback.

Diese schöne Sorte Taback kommt in kleinen Rollen von ohngefähr acht Pfund in graues Papier verpackt und mit dem Fabrikzeichen versehn im Handel vor; die Stränge sind von der Dicke eines kleinen Fingers, schwarzbraun von Ansehn und stark gepreßt. Die Kisten, worinn dieser Taback versendet wird, enthalten ohngefähr achtzig Stück solcher Röllchen und wiegen gegen sechs Centner. Er geht zum Theil nach Italien, theils nach Polen und in die angrenzenden Länder. Fast jede holländische Fabrik hat eine andere Zusammensetzung in Hinsicht der dabei anzuwendenden Blätter, als auch in Hinsicht der Stärke der Saucen; die unter den §phen 121. 122 und 123 angegebenen Mischungsverhältniße sind die vorzüglichsten. Wir können diesen Taback auch bey uns bereiten. Wer keine Versendungen nach Polen damit zu machen hoffen kann,

der hat auch nicht nöthig, erst Rollen spinnen zu lassen, sondern man saucet die Blätter ein und läßt sie nach vollendeter Gährung kleinarbeiten.

Erste Sorte.

Dazu kann folgende Sauce dienen:

6	Pfund	fein gepülverten Crystall tartari,
8	—	rothen Wein,
15	—	Koch- oder 12 Pfund Steinsalz, nebst
20—25	—	Wasser.

Diese Sauce wird nur kalt zusammengesetzt und die Taback-blätter unter beständigem Umrühren der Sauce damit angefeuchtet. Sobald als man die Gährung für beendigt hält, wird das Koch-salz darunter gesiebt. Wer nun keine Rollen will spinnen lassen, und mit einer großen Presse versehn ist, der kann sich mit Vortheil des folgenden Verfahrens bedienen: Es wird eine Schicht solcher Blätter in die Presse eingelegt, alsdann Breter dazwischen, auf diese Breter wieder eine Schicht von Blättern, darauf wieder Breter, und so fährt man abwechselnd fort, so weit der Vorrath von Blättern reicht. Wenn dieser bedeutend ist, so läßt man die Presse einigemal anziehen und wieder voll legen. Auf diese Art bringt man mehrere Centner Blätter unter eine große Presse. Der Taback kann im Winter drei Wochen, im Sommer aber höchstens acht Tage in der Presse stehen bleiben. Alsdann werden die durch das Pressen geformten Scheiben oder Kuchen herausgenommen, aufgeschüttelt und ausgelüftet. Wer sich die Mühe nicht will verdrüßen lassen, der kann diesen Tabacks nochmals auf dieselbe Art einpressen. Zuletzt folgt das Zerkleinen des Tabacks, welches durch Stampfmühlen oder Wiegemesser geschehen kann. Er wird viel feiner präparirt, als die St. Omer-Sorten.

§. 229.

Zweite Sorte.

Dazu kommt:

8 Pfund fein gepülverte Weinsteincrystallen,

10 Pfund Franzwein,
15 — Kochsalz und
20 — Wasser.

§. 230.

Dritte Sorte.

Diese vorzüglich starke Sauce wird zusammengesetzt, aus:
15 Pfund Steinsalz,
12 — gepülvertem Crystall tartari,
12 — ächtem Weinessig,
2 Loth Vanille,
1 — grauem Ambra,
4 — gutem Rosenholz und ohngefähr
20 Pfund Wasser.

Vanille und Ambra werden in fein zerkleinertem Zustande unter den Taback gemischt. Vom Rosenholze bereitet man sich einen Extrackt, entweder durch Destillation, oder dadurch, daß man das zerkleinte Holz mit etwa zwei Pfund Wasser übergossen, auf mehrere Tage in die Wärme gesetzt, wobei man die Vorsicht braucht, das Gefäß gut zu verstopfen und eine Handvoll Salz zuzusetzen.

§. 231.

Holländer, erste Sorte.

Dazu bediene man sich folgender Materialien:
6 Pfund gepülverten Weinsteinrahm,
15 — Koch- oder Steinsalz,
4 — rothen Wein,
8 Loth geraspelt Sassafras-Holz,
4 — feinen Zimmt,
16 — Rohrcassie, (Cassia fistula).

Hiermit verfährt man folgendermassen: Sassafras und Zimmt werden einige Tage mit ohngefähr zwanzig Pfund Wasser einge-

weicht, dann aus einer kleinen Abziehblase die Hälfte davon übergezogen. Dieses Einweichen oder Maceriren ist bei allen Hölzern, Wurzeln und Sämereien dienlich, welche harzige Bestandtheile oder ätherische Oele enthalten. Weil eine, vielleicht etwas übereilte und schnelle Destillation, nicht fähig seyn würde, alle edle Theile heraus zu ziehen. Nur muß man die eingeweichten Ingredienzien nicht vergessen, damit sie nicht beschlagen oder gar verderben. Diesem Nachtheile kann man zwar dadurch entgehen, daß man gleich anfangs Salz zusetzt, aber dieses Salz geht verloren, indem es auf dem Destillirgeschirr sitzen bleibt und nicht ans Destillat mit übergeht. Bei der warmen Digestion, wo man die eingeweichten Ingredienzien Tage oder Wochen lang unter öfterem Umrühren auf einer warmen Stelle stehn läßt, geht es nicht verloren, sondern es wird mit benutzt, da man nun bei einer Fabrikanlage auf alle Ersparniße sehen muß, so wäre die letztere Methode die vorzüglichste, wenn es nur immer die Zeit erlaubte, sich dieser Methode zu bedienen.

Die Rohrcassie enthält ein säuerliches Mark von gutem Geruch; dieses benutzt man hier blos ohne die äußere harte Schaale. Man spaltet nämlich die Schoten mit einem Messer und nimmt das darinn sitzende Mark heraus.

§. 232.

Holländer, zweite Sorte.

Hierzu sind folgende Materialien in Anwendung zu setzen:

15 Pfund Kochsalz,
8 — gepülverter Weinsteinrahm,
8 Loth bittere Mandeln,
2 — Paradieskörner,
2 Pfund gelbes Sandelholz oder eben so viel Ocher.
20—25 — Wasser.

Die zerstoßenen Mandeln, nebst den Paradieskörnern können durch Destillation in einem Glaskolben oder auch durch warme

Digestion ausgezogen werden. Sandelholz oder Ocher dienen hier blos die Farbe des Tabacks zu erhöhen.

§. 233.

Wer sich mit Destillirgeräthschaften nicht befassen kann oder will, der kann alle Extracte im Sandbade bereiten. Dazu bedarf es blos eines feuerfesten Geschirres, welches mit gesiebtem Sande angefüllet wird. In diesen Sand setzt man eine etwas bauchige, weithalsige Flasche mit den Ingredienzien, welche man extrahiren will. So weit als die Flüßigkeit in der Flasche steht, wird diese mit Sand umschüttet. Die Mündung der Flasche darf man nicht verstopfen, sondern man verbindet sie blos mit einem Stück feuchter Blase, worein man eine große Stecknadel steckt; wollte man sie verstopfen, so würde sie zerspringen. Deßwegen darf auch die Flasche nicht ganz mit der Flüßigkeit angefüllt seyn, sondern es muß ohngefähr der vierte Theil leer bleiben. Durch ein darunter angemachtes kleines Feuer, wird die Flüßigkeit zum Kochen gebracht, und wenn dieses erfolgt ist, durch nachgelegte Holzkohlen oder Torf im Kochen erhalten. Man läßt nun die Flüßigkeit so lange kochen, als es die Ingredienzien erfordern. Hat es nun genug gekocht, so läßt man das Feuer abgehen und hebt, nachdem alles erkaltet ist, die Flasche heraus. Auf diese Art können alle wäßrige und geistige Extracte in kurzer Zeit bereitet werden.

Dieses Kochen im Sandbade hat große Vorzüge vor dem Kochen über freiem Feuer, welches in vielen Tabackfabriken eingeführt, aber keinesweges zu empfehlen ist. Hier kann ein gelindes Destillirfeuer durchaus keine brenzlichen herben Theile aus den Ingredienzien mit auflösen, wie es bei dem Kochen über freiem Feuer oft der Fall ist, weil man es hier nicht ganz nach Gefallen regieren kann und dieses unmittelbar unter dem Kochgeschirr brennt, folglich zum Anbrennen der Ingredienzien Gelegenheit giebt.

In neueren Zeiten bedient man sich zu dergleichen Extractionen und Destillationen mit Vortheil der Wasserdämpfe. Man setzt nämlich ein solches Kochgeschirr in einen hölzernen Kasten, oder ein ähnliches luftdicht verwahrtes Gefäß, oder hängt einen Glaskolben in einem Drahtkorbe, darinn auf und leitet Wasserdämpfe darunter. Auf diese Art gehn alle Kochungen und Destillationen sehr gelinde und gleichförmig von statten.

§. 234.

Holländer, dritte Sorte.

Zu dieser als der stärksten Sauce auf Holländer braucht man folgendes:

12 Pfund gepülverten Weinsteinrahm,
15 — reines crystallinisches Steinsalz,
10 — ächten Weinessig,
1 — Corinthen,
16 Loth Feigen.

Corinthen und Feigen werden mit etwas kochendem Wasser zu einem dünnen Brei zerstampft, durch einen Durchschlag getrieben und untergerührt.

§. 235.

Marino. Erste Sorte.

Dabei werden folgende Ingredienzien gebraucht:

5 Pfund Weinsteinsalz,
15 — Kochsalz,
4 — gute frische Weinhefen,
1 — Zuckersyrup,
4 Loth Citronenöl,
1 — Vanille,
8 — Rum oder Arack.

Zuerst wird die Vanille möglichst zerkleint und mit Rum oder Arack drei bis vier Wochen in einem mit Blase verwahrten

Gläschen in der Wärme digerirt. Dann abgegossen, und der Rückstand gut ausgepreßt. Dieser geistige Extrackt wird nun mit dem Citronenöl gut durcheinander geschüttelt und mit dem Syrup vermischt.

§. 236.

Marino. Zweite Sorte.

Dazu bereite man die Sauce aus folgenden Ingredienzien:

6 Pfund Weinsteinsalz,
15 — Kochsalz,
4 — Malagga Wein oder eine andere süße Sorte.
8 Loth frische Orangeblüten,
4 — Lavendelblüten,
8 — Rosenholz.

Orangeblüten, Lavendelblüten und Rosenholz werden am besten durch Destillation ausgezogen.

§. 237.

Pariser = Rappee, nach holländischer Manier.

Hierzu setze man die Sauce aus folgenden Materialien zusammen:

9 Pfund gepülverte Weinsteincrystallen,
12 — Steinsalz,
3 — Cassia fistula,
6 — Weinessig,
2 — Tamarinden,
4 Loth peruvianischen Balsam,
4 — gestoßne Nelken,
20 — 25 Pfund Wasser.

Die Rohrcassie wird zerstampft oder mit einem Messer aufgespalten, mittelst Aufguß von warmem Wasser zieht man das darinn befindliche braune Mark heraus. Die Schaale kann bei geringen Schnupftabacken noch zum Untermischen benutzt werden.

§. 238.

Sauce auf Pariser. Zweite und dritte Sorte.

Bei dieser Haupt-Sauce auf Pariser-Taback findet nachstehende Zusammensetzung statt:

12 Pfund Pulver vom gereinigten Weinstein,
15 — Steinsalz,
8 — Weinessig,
4 — schwarze Tamarinden,
2 — Zuckersyrup,
1 — ächten Franzbranntwein,
16 Loth Nelkenholz (Cassia Caryophylli),
4 — Rhodiserholzöl (Oleum ligni Rhodii),
2 — Paradieskörner,
1 — Vanille,
1 — grauen Ambra,
20 — 25 Pfund Wasser.

Um diese Ingredienzien auf Pariser-Taback zu verarbeiten, operirt man auf folgende Art:

Die Weinsteincrystallen oder der gereinigte Weinstein (Crystalli tartari) lösen sich auch im fein gepülverten Zustande in keiner Sauce auf, es würde also eine vergebliche Hoffnung seyn, auf ihre Auflösung zu warten. Da sie zu ihrer Auflösung wenigstens dreißig Theile kochendes Wasser verlangen und bei der mindesten Erkältung wieder in Crystallen anschießen. In dem gährenden Tabacke zersetzt sich das Pulver des gereinigten Weinsteins völlig, ohne den mindesten Rückstand, doch geht es damit nicht so schnell, besonders wenn der nöthige Wärmegrad fehlt. Man darf sich also hierinn nicht irren lassen; weder mit der Wassermenge noch durch langes Digeriren der Sauce, bezwingt oder beschleunigt man die Auflösung des rohen Weinsteins, noch viel weniger des gereinigten. Man überlasse nur die völlige Zersetzung desselben, der Zeit und dem gährenden Tabacke, so geht man sicher.

Nelkenholz und Paradieskörner können entweder durch Destillation in einem Glaskolben oder durch Kochung im Sandbade extrahirt werden. Die Vanille darf niemals destillirt werden, weil sie ihre Kräfte nie völlig hergiebt, sondern man extrahirt ihre Kräfte völlig durch langsames Digeriren in der Wärme, dies kann mittelst Wasser oder Weingeist geschehen. Nur muß bei ersterem der Zusatz von Salz nicht vergessen werden. Nachdem also die Vanille in dem Franzbranntwein digerirt worden, Nelkenholz und Paradieskörner extrahirt sind und der im Reibemörser fein geriebene Ambra in dem Rhodiserholzöl sich gelöset hat, werden die Tamarinden ebenfalls zerstampft und die Sauce zusammengesetzt. Man kann sie nach einiger Vereinigung noch einige Tage digeriren lassen, oder auch sie bald verbrauchen.

§. 239.

Ungarisch gebeitzter Taback nach holländischer Bereitungsart.

In Holland wird diese Sorte Taback mit der gewöhnlichen holländischen Sauce behandelt, und darf nicht warm, wie es in Deutschland üblich ist, sondern blos kalt gähren; dazu dient:

10 Pfund gepülvertes Crystall tartari,
4 — gute Weinhefen,
15 — Kochsalz,
4 Loth gepülverte Violwurzel,
6 — Rosenholz und
25 — 30 Pfund Wasser.

§. 240.

Sauce auf die drei Sorten des ächten brasilianischen Tabacks.

Hierzu werden zuerst
10 Pfund Weinessig mit
5 — 6 — Weinsteinsalz gesättiget, das hier entstandene essig- und weinsteinsaure Kali alsdann mit
8 — Zuckersyrup in der Kälte vermischt.

Man trägt nämlich nach und nach, in kleinen Portionen und unter beständigem Umrühren, das Weinsteinsalz in den Essig ein, der sich in einem sehr geräumigen Geschirr befinden muß, welches er nur zum dritten Theil anfüllt; diese Vorsicht ist wegen des starken Aufbrausens und Ueberlaufens nöthig. Ein guter, ächter und zugleich starker Weinessig ist hier durchaus nöthig, wenn eine starke und kräftige Sauce hervorgehen soll. War der Essig stark und von kräftiger Säure, so braucht er auch mehr Kali zur Sättigung als ein schwacher. Demohngeachtet kann die hier angegebene Dosis von Weinsteinsalz angewendet werden, wenn auch die Sättigung früher erfolgen sollte, oder das Aufbrausen der Mischung bereits aufgehört hätte. Jetzt setzt man den Syrup hinzu. Die Mischung bekommt einen starken Schaum, der nicht so geschwind vergeht. Diese gesättigte oder vielmehr übersättigte Mischung wird nun, sobald als der Schaum vergangen ist, ganz heiß gemacht, sie darf aber nicht kochen, sie würde sonst schnell überlaufen. Derselbe Fall könnte eintreten, wenn man sie früher zum Feuer bringen wollte, als der Schaum vergangen ist.

Die Sauce wird nun ganz heiß auf die bereits gesponnenen Seile des Brasilien-Tabacks gegossen. Dieses Aufgießen muß nun so oft wiederholt werden, bis der Taback nicht nur von außen ganz schwarz sieht, sondern die Sauce bis auf die Hälfte des Seiles eingedrungen ist. Daher läßt sich auch hier das Verhältniß nach Prozenten nicht angeben.

Wo aber keine Rollen gesponnen werden und dieser Taback bloß als Schnupftaback verbraucht werden soll, da befeuchtet man die Blätter mit der Sauce, ohne sie vorher heiß zu machen. Denn dieses Erhitzen dienet blos dazu, damit sich der Taback desto eher schwärze. Man kann diese Bemerkung machen, wenn man Tabackblätter mit kochendem Thee oder anderem kochenden Wasser begießt, sogleich zieht sich ihre Farbe ins Dunkle, ihre natürliche Farbe kommt auch im Trocknen nicht völlig wieder hervor. Soll aber Brasilientaback bloß als Schnupftaback behandelt, und in

Quantitäten aufs Lager präparirt werden, dann läßt sich das Verhältniß wohl angeben.

Z. B. Auf hundert Pfund Blätter- oder Mehltaback nehme man:

12 Dresdner Kannen oder 24 Pfund Weinessig,

Weinsteinsalz bis zur Sättigung, oder bis das Aufbrausen nachgelassen hat,

10 Pfund Kochsalz oder Natrum auf jede hundert Pfund fertigen Taback.

Den gesponnenen Brasilientaback läßt man gar nicht gähren, sondern man sucht die Gährung noch dadurch von ihm abzuhalten, daß man die fertigen Rollen in Suronen einnähet und keine Luft dazu läßt. Demohngeachtet lehrt es die Erfahrung, daß eine ganz gelinde unmerkliche Gährung darin obwaltet, denn man hat hiervon überzeugende Beweise gefunden. Mehl- und Blättertabacke hingegen, die zu Brasilientaback bestimmt sind, kann man ein wenig gähren lassen, alsdann die Gährung durch zugesetztes Kochsalz oder Natrum unterbrechen. Der Brasilien-Taback, welcher als Schnupftaback im schon gepülverten Zustande im Handel vorkommt, muß bei uns dem Wunsche der meisten Abnehmer zu Folge eine gelbe Farbe haben und wenn er recht hochgelb ist, so schätzt man ihn desto mehr. Um dieses beliebte Gelb hervorzubringen, bleibt kein anderes Mittel übrig, als, ihn zu färben. Dazu bedient man sich des sogenannten Schüttgelb oder Schietgelb, einer unschädlichen Farbe. Welches aus dem gelben Farbestoff der Färberscharte (Flos tinctorius) und Kreide bereitet wird. Da aber die Curcumewurzel ergiebiger ist als die Scharte, so wird die Erstere von einigen Farbenkünstlern zu Bereitung des Schüttgelb angewendet.

Der ächte Brasilien-Taback hat wie bekannt einen eigenthümlichen Geruch, dieser Geruch ist den rohen Brasilienblättern (Lux- und Havana-Blätter) schon von Natur eigen, man bemerkt ihn an diesen schon im rohen Zustande; durch die Behandlung

und besonders durch obige Sauce wird dieser Geruch noch mehr entwickelt und herausgehoben. Daher irren diejenigen, welche behaupten: dieser Geruch werde ihm bloß durch die Kunst ertheilt und sey keinesweges natürlich. Wie z. B. Hermbstädt vorgiebt, der diesen Taback aus gemeinen Landblättern mit Beihülfe von Zimmtwasser darstellen will. Es ist wahr, der Zimmt, noch mehr aber die Zimmtblüte hat eine täuschende Aehnlichkeit im Geruch; allein es ist auch nur bloße Täuschung. So lange ein solcher Taback noch neu ist, kann mancher Nichtkenner damit getäuscht werden. Wenn er aber einige Zeit gestanden hat, so verliert er sich größtentheils und der rohe natürliche Geruch des Blattes kommt wieder zum Vorschein. Wählt man noch ein schickliches Blatt dazu aus, welches eine natürliche Aehnlichkeit hat, so läßt sich eine solche Täuschung noch eher ausführen; wie in der Folge gezeigt werden soll, wo von fingirtem Brasiltaback die Rede seyn wird. Durch dergleichen falsche Theorien werden zuweilen Anfänger in der Fabrikation verleitet, Versuche anzustellen, die immer zu ihrem Schaden ausfallen müssen. Der Kenner von Brasilien-Blättern und der praktische Arbeiter lassen sich durch dergleichen theoretisches Geschwätz nicht täuschen.

Sechster Abschnitt.

Von der Bereitung aller Sorten Rauchtabacke, wie solche in den besten deutschen Fabriken verfertiget werden.

Das Verfahren der deutschen Fabrikanten weicht in einigen Stücken bedeutend von der Bereitungsart der Franzosen und Holländer ab. Es ist nicht zu läugnen, daß unsere Verhältnisse sehr oft dergleichen Abweichungen nothwendig machen. Wer indessen Gelegenheit hatte, unsere besten deutschen Fabriken zu beobachten, der wird gefunden haben, daß diese sich größtentheils nach ausländischen Mustern gebildet haben. Besonders in vorigen Zeiten waren immer die betriebsamen Holländer unsere Vorgänger, wir die Nachahmer. Erst seit der Continentalsperre und dem hieraus entstandenen Mangel an guten ausländischen Tabackblättern, der unseren Fabriken den Untergang drohete, sind wir auf unsere eigenen Kräfte aufmerksamer geworden. Manche gute Einrichtung hat seit dem bei uns Eingang gefunden, der wir vorher keinen Geschmack abgewinnen konnten. Es ist aber auch nicht weniger wahr, daß nicht alles Ausländische sich auf deutschen Boden verpflanzen läßt. Mehrere bei uns zum Theil wildwachsende Kräuter, Wurzeln und Sämereien vom schönsten aromatischen Geruch und Geschmack, auf welche jene Ausländer vielleicht mit Verachtung blicken würden, wenn sie Gelegenheit hätten, unsere Fabrikation zu beobachten, lassen sich vortrefflich benutzen und können uns in der Zeit der Noth fremde Spezereien entbehrlich machen.

§. 241.

Ueber die Veredlung der deutschen Landtabacke.

Ehe ich diesen Abschnitt anfange, kann ich nicht umhin, ein Wort über die Veredlung unserer Landtabacke zu sprechen. Man hat hierzu verschiedene Mittel und Wege, und jede Fabrik geht hierinn ihren eigenen Gang. Seit einem Zeitraum von ohngefähr zwanzig Jahren ist die Kunst damit weit vorgeschritten. Früher kannte man keine andere Veredlungs-Methode als das Darren, welches in einigen Gegenden auch das Rösten genannt wird. Seit jener Zeit kennen wir deren mehrere. Gestehen muß man jedoch zugleich, daß es in unserem deutschen Vaterlande noch gar zu sehr an einer zweckmäßigen Behandlnng auf dem Acker fehlt und wir hier noch auf einer sehr niedrigen Stufe der Cultur stehen. Wir lassen uns in der Tabackkultur noch von den Holländern, Ungarn, ja sogar von den Russen und Polen übertreffen. Wer unsere Taback-Plantagen zu betrachten Gelegenheit hatte und die die Nachläßigkeit unserer Landleute kennt, wird mir beipflichten. Wir dürfen indessen die Bemühungen nicht verkennen, welche denkende Agronomen in neuester Zeit anwenden, um diesen Zweig unserer Landeskultur auf die höchste Stufe der Vollkommenheit zu heben, wie z. B. die interessanten Versuche von Hermbstädt beweisen, die übrigens immer nur bloße Versuche seyn und bleiben werden, so lange es diesem übrigens gelehrten Schriftsteller nicht gelingen will, seine Unkunde in den praktischen Theilen der Fabrikation, die ihm von jedem praktischen Arbeiter zum Vorwurf gemacht wird, gründlich zu widerlegen.

Die verschiedenen Methoden, deren man sich zur Veredlung der Landblätter bedienet, sind:

1) Das Darren oder Rösten, als der uralten deutschen Methode.

2) Das Beizen mit scharfen Laugen, als: Kalk, Aschenlauge, der kaustischen Lauge und dergl.

3) Das Abbrühen mit kochendem Wasser.

4) Das Untermischen unter feine ausländische Gattungen, die für sich selbst, zu feinen Rauch- und Schnupftabacken nicht brauchbar sind, einen wildernden Geruch besitzen und schwer zu rauchen sind.

5) Das Auslaugen.

Das Darren

hat die Absicht, den geschnittenen Rauchtabacken einen höheren Grad der Vollendung zu geben, sie milder und folglich zum Rauchen geschickter und zugleich fähiger zu machen, eine größere Quantität Sauce einzuschlucken, schneller zu trocknen und eher verkaufbar zu werden. Dazu bedient man sich besonderer Oefen, die man Darröfen nennt. Die Construction eines solchen Ofens ist gewöhnlich folgende:

Zuerst wird der Ofen fünf bis sechs Fuß breit, drei und einen halben Fuß tief und drei Fuß hoch von Mauerziegeln aufgeführt, wobei man nach Belieben Züge anbringen kann. Soll es ein Zugofen werden, so ist ein Rost dabei nothwendig, damit die Feurung immer hell brenne. Zu diesem Rost werden die dreiseitig gegossenen Roststäbe, deren Länge sich nach der Tiefe des Ofens richtet, in gehöriger Entfernung über dem Aschenheerde eingelegt, aber nicht fest eingemauert, damit für ihre Ausdehnung ein Spielraum bleibe, um das Krummziehen derselben zu verhüten. Oben querüber werden starke eiserne Schienen einen Ziegel lang von einander fest eingemauert, worauf man Mauerziegel auf die breite Seite auflegen läßt, so daß es einen Heerd formirt. Hierauf wird ein starkes Eisenblech aneinander genietet, als eine Tafel im Ganzen aufgelegt, alsdann sehr genau befestiget. Zuvor aber wird auf den Seiten dünner Lehm aufgestrichen, worunter man gewöhnlich Salz und Asche mengt, damit die eiserne Tafel sich darauf fest anschließen kann. Ueber dem ganzen Röstofen kann ein Brodemfang angelegt werden, um die Ausdünstung des feuchten Tabacks abzuleiten.

Auf der Seite des Ofens ist das Einheitzloch, welches mit einer eisernen Thüre und darinn befindlichem Schieber versehen werden kann, um das Feuer nach Gefallen zu regieren, auf der entgegengesetzten Seite und oberhalb des Ofens befindet sich ein kleiner Schornstein von Ziegeln, ebenfalls mit eisernem Schieber versehn. Auf beiden schmalen Seiten des Ofens wird ein sechs Zoll hoher Rand aufgesetzt, auf der breiten Seite hingegen, wo der Arbeiter davor stehet, bleibt der Ofen offen.

So wie der Taback geschnitten ist, kommt er auch sogleich auf den Darrofen. Hier wird er, sobald er sich etwas erwärmt hat, fleißig gewendet und aufgeschüttelt, damit der feuchte Brodem herausziehe. Es ist nicht wohl gethan, viel Taback auf einmal aufzuschütten, denn damit wird nur die Arbeit erschwert und der Taback muß gar zu lange schwitzen. Vier Zoll hoch liegt er dick genug. Der Arbeiter fährt nun fort, den Taback zu wenden und auszulüften, bis er anfängt zu rauchen und trocken zu werden, alsdann nimmt man ihn herab. Man darf damit nicht so lange warten, bis er ganz dürr und trocken ist, er könnte sonst leicht einen brenzlichen Geruch annehmen. Jetzt wird er auf dem Boden aufgeschüttet und vollends so weit abgetrocknet, bis er zum Verpacken tauglich ist.

Wenn blos Kleinigkeiten zu darren sind, kann man sich eines kupfernen oder eisernen flachen Kessels bedienen. Kleine Fabriken könnten vielleicht jetzt, da ohnedem nicht mehr so viel gedarret wird, als ehedem, mittelst eines großen Kessels sich den Darrofen ersparen. Eine andere Art von Darre findet bei den gemeinen Rollentabacken statt. Hierzu bedient man sich an solchen Orten, wo diese Methode noch nicht abgeschafft ist, der gewöhnlichen Backöfen.

Die vorzüglichste neuere Methode ist, die Darre mit Wasserdampf. Auf einen hölzernen luftdicht gearbeiteten Heerd wird eine Kupferplatte aufgelegt und diese durch das darunter geleitete Rohr eines Destillirkessels erhitzt. Auf diese Art werden alle die Nachtheile vermieden, welche die alte Darre mit sich führt; weil hier die Hitze immer gleichförmig bleibt und den Siedegrad des kochenden Wassers nicht übersteigen kann.

Das Beizen mit Laugen

wurde ehedem ebenfalls als ein Veredlungsmittel auf Rauchtabacke angewendet, ist aber in neueren Zeiten durch andere Methoden zum Theil verdrängt worden. Man beizte den Taback mit Aschenlauge, oder mit Kalkwasser, oder auch mit beiden zugleich. Hier wurde die Aschenlauge mit Kalk ätzend gemacht. In einem Haufen gesiebte Holzasche wurden einige Stücken Kalk abgelöscht, dieser so lange mit Asche bedeckt, bis sich der Kalk völlig abgelöscht hatte. Hierauf wurde beides ausgelaugt und mit dieser Lauge der Taback gebeizt, alsdann mit reinem Wasser wieder ausgewaschen. Diese sogenannte kaustische Lauge (Aetzlauge) ist nicht zu verwerfen, wenn man keine bessere Methode kennt. Sie entzieht dem Tabacke brenzliche Oel= und übelriechende Salztheile.

Das Abbrühen mit kochendem Wasser,

ist ehedem häufig angewendet worden. Sie macht den Taback allerdings leichter und milder zu rauchen, ist aber als verwerflich zu betrachten, weil sie dem Taback seinen eigenthümlichen Stoff (Nicotin, Tabacksstoff) entzieht. Neuere Beobachtungen und Erfahrungen haben dieses hinreichend dargethan.

Das Untermischen leichter strohartiger Landblätter unter schwere wildernde ausländische Gattungen.

Eine der vorzüglichsten Methoden, wodurch sich die schönsten Sorten von Rauchtabacken darstellen lassen und die dem Fabrikanten die meisten Vortheile gewährt. Hier ist kein Verlust am Gewicht, sondern noch eher eine Zunahme desselben zu bemerken.

In Holland bediente man sich dieses Mittels schon seit langen Zeiten, man kaufte in der Pfalz, dem Nürnbergischen und anderen deutschen Gegenden leichte Blätter zusammen. Diese wurden mit feinen wildrauchenden Blättern versetzt und uns dann größtentheils mit ungeheurem Gewinn wieder zugesendet.

Das Auslaugen.

Diese Methode ist ebenfalls ganz sicher und ihrem Zweck entsprechend; sie ist aber auf Landtabacke angewendet etwas kostspielig, wegen des daraus hervorgehenden sehr bedeutenden Gewichtsverlustes. Hat man nichts als schwere Landblätter zu behändeln, die man nicht einmal unter schwere feine Blätter würde mischen können, so bleibt dieses Mittel das beste. Die Handgriffe, welche dabei zu beobachten sind, findet man unter den §phen 52 bis 59 angegeben.

§. 242.

Benutzung der Blätterspitzen.

Wenn man aus geringen, aber leicht zu rauchenden Blättergattungen feine Sorten von Rauchtabacken darstellen will, dann ist der Handgriff vorzüglich zu empfehlen, daß man nur die Spitzen der Blätter dazu verwende. Das heißt, man haut mit einem starken Messer das Blatt in der Mitte durch; den hinteren Theil nebst der stärksten Ribbe benutzt man alsdann auf geringere Rauchtabacke. Dieser Handgriff ist zwar nicht ganz neu, doch hat ihn so viel ich weiß noch kein Fabrikant in Vorschlag gebracht; er ist in der Natur der Sache gegründet und muß sich dem denkenden Fabrikanten von selbst aufdringen.

Es ist bekannt, daß im kälteren Clima die Blätter selten die völlige Reife erlangen, ja ich behaupte durch die Erfahrung unterstützt, daß eigentlich nur die Spitze davon völlig zur Reife kommt. Der Beweis liegt am Tage, denn warum vermodert in den Blätterbündeln nur der hintere Theil des Blattes? Die Ursache dieser Erscheinung ist blos darinn zu suchen, weil ihm die nöthige Reife mangelt. Nur erst nach geraumer Zeit und bei unachtsamen Verfahren theilt sich der Moder endlich auch der Spitze mit.

§. 243.

Unreife Landblätter durch Fermentation zu verbessern und zugleich ihnen Couleur zu geben.

Wenn der Fall eintritt, daß man neue Landblätter kaufen muß, die ein verdächtiges unreifes Ansehn und grünliche Farbe haben, so lasse man sie Schnurenweise sortiren. Diejenigen Schnuren, welche man untadelhaft findet, lasse man bei Seite legen und nach beendigter Arbeit wieder in Bündel einbinden. Die geringen unreifen Schnuren, werden gleichfalls wieder in Bündel eingebunden. Strohbänder suche man möglichst zu vermeiden, der Taback wird dadurch verunreiniget. Diese Bündel setzt man auf Haufen und läßt sie schwitzen. Da um die Zeit, wo die neuen Blätter eingekauft werden, gewöhnlich schon kalte Witterung mit Nachtfrösten eintritt, so kann diese Arbeit auf dem Boden nicht wohl vorgenommen werden; man muß daher einen temperirten Ort dazu auswählen, wo es nicht so leicht hinein friert. Die Blätter bleiben nämlich so lange auf Haufen liegen, bis sie sich recht erwärmt haben. Wenn man in die Mitte des Haufens hineingreift und gewahr wird, daß der Taback sehr warm werden will, dann bringe man die Haufen auseinander und lege ein Bund neben das andere. Wenn der Taback völlig ausgekühlet ist, dann bringt man die Bündel wieder auf Haufen und verfährt damit wie vorhin, doch muß dabei die Vorsicht beobachtet werden, daß die Bündel, welche sich vorher auswendig befanden, jetzt in die Mitte des Haufens kommen, damit die Blätter gleichförmig schwitzen, sich aber auch nicht zu sehr erhitzen können Dieses Aufsetzen in Haufen wird überhaupt dreimal geschehen müssen, ehe die Blätter sich hinreichend gefärbt haben und einen lieblichen Geruch bekommen.

Auch mit Blättern, die unangereihet zugeführt werden, kann diese Prozedur vorgenommen werden. Diese werden in möglichster Ordnung, in ohngefähr zwei bis drei Fuß hohen Haufen aufge-

setzt, mit Bretern bedeckt und etwas beschwert, dann werden diese Haufen von Zeit zu Zeit untersucht und umgewendet, so, daß die Blätter, welche vorher unten lagen, jetzt obenauf zu liegen kommen. Während sie so etwas gepreßt übereinander liegen, erwärmen sie sich und schwitzen stark, daß man die Hand, wenn man sie hineinsteckt, naß wieder herauszieht. Wenn dieses bemerkt wird, so läßt man die Luft hinzu und lockert die Haufen auf. Worauf man sie wieder mit Bretern bedeckt und beschwert, bis sie hinreichend geschwitzt haben. Bei feuchter laulicher Witterung schwitzen die Blätter mehr, als bei kalter und trockner.

Bei dienlichem Wetter ist diese Arbeit in Zeit von vierzehn Tagen beendigt, wo alsdann die Blätter die nöthige Farbe erlangt haben. Man läßt sie indessen gern noch einige Zeit in diesem Zustande, damit sie sich aller Feuchtigkeit entladen und man versichert seyn könne, daß sie genug geschwitzet haben. Wenn man die Hand unter die Blätter steckt und diese kalt und trocken herauszieht, so ist dies ein Zeichen, daß sie genug geschwitzet haben.

Durch dieses Schwitzen verliert man gewöhnlich gegen zehn bis zwölf Prozent am Gewicht. Ueberhaupt beträgt der sämmtliche Gewichtsverlust bei neuen gekauften Landblättern, nach dem Sortiren, Schneiden, Darren und dergl. gegen zwei und zwanzig bis fünf und zwanzig Prozent. Bei neuen Landblättern muß gute Aufsicht gehalten werden, wenn man nicht anstatt des zu erwartenden Gewinns Schaden leiden will. Die Bündel dürfen nicht auf einander zu liegen kommen, sondern ein Bund neben dem andern, mit den Spitzen in die Höhe. Damit sie völlig ausdunsten und austrocknen, müssen die Bündel zuweilen umgewendet werden. Erst wenn sie völlig ausgetrocknet sind, können sie auf einander gelegt werden. Ein solcher Vorrathsboden muß einen starken Luftzug haben, damit die Luft überall durch den Tabak streichen könne.

Auf den Frost darf man dabei nicht zu viel rechnen. Die Blätter scheinen zwar trocken, wenn sie ausgefroren sind, fällt

aber gelinde Witterung ein, so thauen sie wieder auf und werden feucht. Man thut daher wohl, bei trockener heiterer Witterung alle Laden und Zuglöcher zu öffnen und bei naßer Witterung zu schließen.

Auf diese Art sind nun die Blätter gehörig vorbereitet, eine Sauce annehmen zu können. Sie können auch nach dieser Vorbereitung in Ballen oder Fässer eingelegt und eingepreßt werden, wodurch sich ihre Güte noch sehr verbessert. Dabei ist es sehr dienlich, zwischen jede Schicht etwas gepülverten, gereinigten Salpeter zu streuen; dieses kühlende Mittel verhindert jede allzustarke Erwärmung, die dem Tabacke nachtheilig seyn könnte. Wenn Fässer dazu bestimmt werden sollen, so wählt man lieber kleine als große Gebinde; weil sich in den kleineren die Tabacke am besten conserviren.

§. 244.

Knaster in Blei oder Paketen. Erste Sorte.

Dazu kann ein leichtes ukrainisches oder pfälzer Blatt ausgesucht werden, wovon man drei Theile mit einem Theil geringem Virgin Maryland, oder Domingoblatt vermischen kann; wo aber alle dergleichen Blätter fehlen, nimmt man ein ausgelaugtes ungarisches und giebt ihm folgende Sauce; die, so wie alle nachfolgende Saucen auf drei Centner berechnet ist.

Dazu werden folgende Materialien verwendet:

$\frac{1}{2}$ Pfund Gummi Storax,
$\frac{1}{4}$ — — Mastix,
$\frac{1}{4}$ — feiner Zimmt,
$\frac{1}{4}$ — Paradieskörner,
4 — weißer Candies,
1 — gereinigter Salpeter,
3 — gepülverte florentinische Veilchenwurzel,
4 — reinen Weingeist oder guten Franzbranntwein,
4 Loth Vanille.

Mit diesen Materialien beobachte man folgendes Verfahren:

Storax, Mastix und Vanille werden möglichst fein zerkleint mit vier Pfund Weingeist übergossen und in einem verstopften Glasgeschirr vierzehn Tage in der Wärme digerirt. Dann die wohlriechende Flüßigkeit abgegossen und den Rückstand durch ein Tuch gepreßt. Zimmt, Paradieskörner und Veilchenwurzel werden gestossen und und mit funfzig Pfund Wasser destillirt, wovon ohngefähr drei Theile übergezogen werden können. Nun setzt man die Sauce zusammen und löst Candies und Salpeter darinn auf. Hierbei versteht es sich von selbst, daß obige Wasser-Quantität nicht hinreichend ist, drei Centner Blätter anzufeuchten, sondern daß man mehr Wasser zusetzen müsse.

Einige Fabrikanten haben die Gewohnheit, alle Blätter, die zu den verschiedenen Cnastersorten bestimmt sind, sobald sie die Sauce erhalten haben, in die Presse zu legen und sie einige Zeit darinn gepreßt stehen zu lassen. Diese Gewohnheit ist nicht zu tadeln, nur sind dabei folgende Vorsichtsregeln zu beobachten:

1) Die Blätter nicht auf einen Haufen in die Presse einzusetzen, sondern Breter dazwischen (schichtweise).

2) Es nie zu thun, ohne vom kühlenden Salpeterpulver die nöthige Dosis beizugeben.

3) Die Sauce nicht zu sehr mit Wasser zu verdünnen, damit die Blätter nicht zu naß werden.

4) Sie nicht zu lange in der Presse stehn zu lassen. Im Herbst und Winter ohngefähr vierzehn, im Frühling und Sommer höchstens drei Tage.

Der Taback durchzieht sich in der Presse sehr gut mit der Sauce und wird recht vollkommen davon durchdrungen, giebt auch einen schöneren und recht egalen Schnitt, nur muß man vorsichtig dabei zu Werke gehen, damit keine Erhitzung entsteht, wodurch nicht nur die Sauce verfliegen würde, sondern wenn man gute Blätter dabei hätte, so würden diesen ihre edelsten Theile zugleich mit entzogen. Feuchtet man sehr stark an, so ist die Gefahr desto

größer; ja bei starkem Pressen läuft sogar etwas von der Sauce ab und geht verloren. So wird auch die Absicht, einen gleichförmigen Schnitt zu erzielen, nicht erreicht, wenn man die Blätter nicht recht gleichförmig in die Presse einlegt.

§. 245.

Knaster, zweite Sorte.

Zu dieser Sorte wählt man entweder ein ausgelaugt ungarisches, oder galizisches Blatt. Oder zwei Theile schöne leichte pfälzer Blätter, die man mit einem Theil geringem Virgin versetzt. Oder einen Theil leichte pfälzer, einen Theil alte ausgelegene Debreer- und einen Theil ostindische Blätter. Legt man bei dergleichen Mischungen nur immer ein recht leichtes ukrainisches oder deutsches Blatt zum Grunde, so wird man auch gewiß eine schöne Sorte Taback hervorbringen. In Ermanglung dergleichen leichter Blätter, nehme man lieber das erste beste Landblatt und lauge es aus; nur mische man nicht schwere Gattungen deutscher Blätter mit wildernden feinen ausländischen; denn auf diese Art wird man seinen Zweck nie erreichen.

Hierzu setze man folgende Sauce zusammen:

1 Pfund Zimmt-Cassia (Cassia lignea),
½ — Gummi Benzoe,
1 — Cassia Cariophylli,
½ — Cardamomen,
1 — Violwurzel,
3 — Zucker,
1 — gereinigten Salpeter,
2 — Alkohol.

Zimmtcassia, Nelkenholz, Cardamomen und Violwurzel können durch Destillation ausgezogen oder auch im Sandbade extrahirt werden. Der Benzoe wird auf gewöhnliche Art im Alkohol gelöst.

§. 246.

Knaster, dritte Sorte.

Hierzu können leichte deutsche Blätter mit dem dritten oder vierten Theil geringer Portoriko- Maryland- oder Suizens-Blättern versetzt werden. Wer sich mit dergleichen Blättern nicht helfen kann, der lauge Debrecziner Blätter aus und mische gar kein deutsches Blatt darunter.

Dazu verwende man folgende Sauce:

4 Pfund feinen Zucker, oder weißen Candies,
1½ — gereinigten Salpeter,
2 — Violwurzel,
1 — Sternanies,
8 Loth blanke Macisblumen,
4 — Vanille,
4 — feinen Pecko- oder Haisan-Thee.

Die Macisblumen können ebenfalls durch Destillation ausgezogen werden; nur die Vanille nicht, diese unterwirft man der allmähligen Digestion im Wasser oder Weingeist, wie bereits gedacht ist.

§. 247.

Knaster, vierte Sorte.

Hierzu kann ein leichtes Debreer Blatt, welches nicht zu neu, sondern wenigstens drei Jahre alt ist, verwendet werden; darunter mischet man entweder den vierten Theil leichte pfälzer- oder ausgelaugte Landblätter. Oder man bereitet diese Sorte ganz aus ukrainischen Blättern von der Titunsorte.

Zur Sauce können nachbemerkte Ingredienzien dienen:

3 Pfund Zucker,
1 — gereinigten Salpeter,
2 — Violwurzel,
1 — Zimmtblüten,
¼ — Bernstein,

½ Pfund Caskarille,
1 — Rosenholz,
4 — guten Malaggawein,
1 — Alkohol,
4 Loth Lavendelöl,
4 — Bergamottenöl.

Der Bernstein wird nach §. 191 mit den ätherischen Oelen und dem Weingeist behandelt. Den Malaggawein verwendet man blos dazu, diesen Cnaster, wenn er etwa in Blei oder Packete verpackt werden soll, noch vor dem Verpacken ein wenig damit einzusprengen.

§. 248.

Halbcnaster, erste Sorte.

Dazu nehme man ein ausgelaugtes Debrecziner-Blatt, wovon die gröbsten Ribben abgehauen sind, und gebe diesem die hier folgende Sauce:

4 Pfund neue spanische Rosinen,
3 — rohen Zucker,
1 — Lavendelblüten,
2 — Sassafrasholz,
¼ — Gewürznelken,
¼ — Cubeben,
1 — gereinigten Salpeter.

Die zerstampften Rosinen werden nebst dem Zucker in ein Fäßchen gethan, darauf wird so viel lauwarmes Wasser gegossen, daß es ein dicker Brei wird, so lasse man diese Mischung ohngefähr eine halbe Stunde zugedeckt stehen. Dann werden fünfzig Pfund kochendes Wasser unter beständigem Umrühren zugegossen, dieses bleibt nun so lange darauf stehen, bis alles erkaltet ist. Während dieser Zeit wird es aber noch einigemal umgerührt. Hierauf gießt man die Flüßigkeit durch ein Tuch und preßt die rückständigen Trestern recht derb aus.

§. 249.

Halbenaster, zweite Sorte.

Wenn ausgelaugte ungarische Blätter fehlen, so könnte hierzu eine Mischung aus drei Theilen leichten pfälzer Blättern mit einem Theile geringem Virgin oder Maryland bereitet werden. Zur Sauce bediene man sich folgender Materialien:

1 Pfund frische Citronenschaalen, aus welchen das weiße Mark herausgeschnitten ist,
2 — geraspeltes Rosenholz,
1 — Sassafrasholz,
½ — Zimmtblüten,
¼ — Sternanies,
2 — Zucker,
½ — gereinigten Salpeter.

§. 250.

Halbenaster, dritte Sorte.

Hierzu können leichte Debreer Blätter, zur Hälfte mit leichten pfälzer Blättern gemischt werden; nachdem vorher von beiden die gröbsten Ribben abgenommen sind.

Dieser Mischung gebe man folgende Sauce:

½ Pfund Gummi Benzoe, in
2 — Weingeist gelöst,
½ — Zimmt-Cassia,
½ — Badian,
2 — Violwurzel,
3 Loth guten Thee.

Mit diesen Materialien operirt man, wie bereits bekannt ist.

§. 251.

Portoriko, erste Sorte.

Hierzu mische man drei Theile recht leichte ukrainer Blätter

mit einem Theile geringer virginischer oder anderer amerikanischer Blätter. Worauf man sich folgender Sauce bedienen kann:

8 Pfund Rosenwasser,
1 — geraspeltes Sassafrasholz,
¼ — Nelkenholz,
¼ — Zimmt-Cassia,
¼ — Caskarille,
2 — feinen Zucker,
12 Loth Gummi Storax, in
24 — Alkohol gelöst.

Wenn von diesem Portoriko-Rollen gesponnen werden sollen, so sucht man, um die Täuschung zu vollenden, zum Deckblatt bunt getüpfelte, oder sogenannte marmorirte Blätter aus, wie die ächten Portoriko-Rollen zu haben pflegen. Man behält von der Sauce etwas zurück, um die fertigen Rollen damit noch einigemal bestreichen zu können. Sie werden hierauf in die Presse eingelegt und bleiben einige Zeit gepreßt stehen. Dieses richtet sich nach der Witterung und Jahreszeit. Im Sommer höchstens vierzehn Tage, im Winter wohl noch einmal so lange.

Rollen sind der Gefahr des Erwärmens nicht so leicht ausgesetzt als Blätter. Wenn sie aus der Presse genommen sind, werden sie auf den Boden zum Abtrocknen gebracht und daselbst zuweilen umgewendet; zuletzt schlägt man sie in graues Papier ein und bringt sie aufs Lager. Man hüte sich, sie eher dahin zu bringen, als bis sie von innen und außen völlig getrocknet sind; deßwegen schneidet man diejenigen, welche wegen ihrer Schwere der Feuchtigkeit verdächtig sind, an, um sie auch inwendig zu untersuchen. Man darf ihnen auch kein feuchtes, sondern ein trocknes und luftiges Lokal zum Lager anweisen, weil sie an feuchten Orten leicht beschlagen. Wenn sie erst ein Jahr alt sind, so kann man dieses eher wagen.

§. 252.

Portoriko, zweite Sorte (in Packeten).

Hierzu kann ein gutes ukrainer Blatt genommen werden, allenfalls auch recht leichte pfälzer Blätter. Dieser Sorte giebt man folgende Sauce:

1 Pfund frische Citronenschaalen,
1 — Violwurzel,
½ — Nelkenholz,
8 Loth Cardamomen, werden im möglichst zerkleinerten Zustande nebst
4 Pfund frischen oder getrockneten Rosenblättern und
8 Loth Thee in ein Fäßchen gebracht, welches oben offen ist und aufrecht steht. Darauf wird etwas lauwarmes Wasser gegossen und die Mischung gut umgerührt. Dann macht man ohngefähr funfzig Pfund Wasser kochend und gießt es nach und nach kochend unter beständigem Umrühren darauf, bedeckt das Gefäß gehörig und läßt diese Mischung stehen, bis alles kalt befunden wird. Dann wird die fertige Sauce durch ein Tuch gegossen und der Rückstand ausgepreßt. Wer es bequemer findet, der kann diese Sauce auch durch Destillation bereiten.

§. 253.

Hamburger Portocarero.

Hierzu können gute pfälzer Blätter genommen werden, die man mit etwas geringem magerem Virgin vermischen kann, man giebt ihm diese Sauce:

1 Pfund Badian,
2 — Sassafrasholz,
½ — Caskarille,
1 — Nelkenholz.

Die zerkleinten Spezies mit ohngefähr zwanzig Kannen Wasser eingeweicht, vier und zwanzig Stunden stehen gelassen, alsdann Destillando behandelt. In dem Destillat löse man:

4 Pfund Meliszucker und
24 Loth gereinigten Salpeter.

§. 254.

Petitcnaster.

Dazu nehme man entweder ausgelaugte und entribbte Debrecziner Blätter. Oder drei Theile leichte pfälzer und einen Theil geringen Maryland. Zur Sauce kommt:

3 Pfund brauner Candies und
1 — Lakritzensaft, werden mit dem Extrakt von
8 Loth Pecko-Thee aus zehn Pfund Wasser bereitet, gelöst, dann
12 — Storax in granis mit
1 Pfund Alkohol aufgelöst,
4 Loth Cedra-Oel nebst
2 Pfund ausgepreßtem Rosenwasser zugesetzt.

Diese Sauce ist sogleich zum Gebrauch fertig.

§. 255.

Petitcnaster, zweite Sorte.

Zu dieser Sorte können ausgelaugte und entribbte ungarische Blätter ohne Unterschied angewendet werden. Leichtes ukrainer Blatt läßt sich ebenfalls dazu benutzen; besser wird das Fabrikat ausfallen, wenn man unter Letzteres einen Theil geringen magern Virgin oder Maryland mischen kann.

Man giebt ihm folgende Sauce:

Es wird dazu 12 Loth Gummi Benzoe in
1 Pfund Weingeist gelöst, diese Lösung mische man mit dem Extrakt von
8 Loth feinen Thee, und
12 — Stern-Anies in zwanzig Kannen Wasser, und setze
6 Pfund Zuckersyrup hinzu.

§. 256.

Siegeltaback, oder Rothsiegel.

Je nachdem man eine feine oder geringe Sorte von Siegeltaback verfertigen will, nachdem wählt man natürlich die Gattung der Blätter dazu, oder stellt eine dazu passende Mischung an. Meistens nimmt man ein gutes pfälzer Blatt. Dazu bediene man sich folgender Ingredienzien:

6 Pfund Corinthen,
3 — Zucker,
1 — Violwurzel,
1 — Nelkenwurzel,
3 — Rosenwasser,
4 Loth Anisöl,
1 Pfund Franzbranntwein.

Die Corinthen werden nebst der Nelkenwurzel gröblich zerstossen und die fein gepülverte Violwurzel hinzugethan. Dann rühre man diese Mischung mit etwas annarmem Wasser ein, gieße dann unter stetem Umrühren ohngefähr vierzig Pfund kochendes Wasser zu und lasse es zweimal vier und zwanzig Stunden darauf stehen. Hierauf gieße man das Flüssige davon ab und presse den Rückstand derb aus. Auf den zerstossenen Zucker tröpfelt man das Anisöl und gießt den Franzbranntwein darauf. Hierauf rührt man diesen Oelzucker nebst Branntwein und Rosenwasser schnell durcheinander und setzt die Sauce zusammen.

Diesen Siegeltaback hat man nicht allein mit rothem Siegel, sondern man bedient sich dazu allerlei buntfarbigen Siegellacks; die Manipulation bei dieser Siegelung erfordert eine geübte Hand, wenn sie aus freier Hand verrichtet werden soll, man kann sie deßwegen nicht jedem Arbeiter anvertrauen. Deßwegen bedient man sich dazu einer besonderen Vorrichtung, um diese Arbeit zu erleichtern. Sie besteht aus folgenden Theilen:

§. 257.

In einer Platte von Marmor oder Serpentinstein, deren Größe gegen achtzehn Zoll ins Quadrat beträgt, und die gegen einen Zoll stark ist; in dieser Platte befinden sich einige runde, durchgehende Oeffnungen, die sich nach unten zu um einige Linien verjüngen, so daß ihr Durchschnitt eine keilförmige Oeffnung bildet. Auf der obern Fläche sind Kupferplättchen von höchstens einer Linie in der Dicke so eingelassen, daß nur ein ganz seichter kaum merkbarer Rand dann über die Kupferplatte in die Höhe ragt, wenn diese in die Oeffnung gelegt wird. Die untere Fläche des Steins ruht auf einem hölzernen Rahmen, von etwa fünf Zoll Höhe, welcher zu mehrerer Sicherheit von innen mit Blech beschlagen werden kann.

Eine kleine einfache Lampe von Blech, welche einem Nachtlichte gleicht und deren Docht so dünne ist, daß er nur ein kleines sparsames Flämmchen giebt.

Ein mit Haaren ausgepolstertes Kissen.

Will man siegeln, so zündet man das Lämpchen an, schiebt es unter die Platte, so, daß es mit der Flammenspitze gerade das Kupferplättchen bestreicht, oder unter dessen Mittelpunkt, wodurch es augenblicklich zur Gnüge erhitzt wird. Man sticht nun, nachdem man die zum Verpacken nothwendigen Papiere zugeschnitten hat, mit einer feinen Spitze an derjenigen Stelle, wo sich das Siegel befinden soll, eine kleine Marke in dasselbe und legt es zur Hand. Am schnellsten erreicht man nun seinen Zweck, wenn man zwei Personen zu diesem Geschäft verwendet, die eine zum Auftragen des Siegellacks, die andere zum Aufdrücken des Stempels. Das Papier wird nämlich so auf die Platte gelegt, daß der Stich oder das Merkzeichen im Papier auf den Mittelpunkt des Kupferplättchens zu liegen kommt, welches man leicht findet. Man hält dann das Papier fest mit dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand, und überfährt, indem man mit der Siegellack-

stange eine kreisförmige Bewegung auf der Stelle macht, welche durch das Kupferplättchen erhitzt worden ist, wodurch man das Lack sehr dünne aufträgt. Man legt es bei Seite, worauf es der Zweite schnell empfängt und den Stempel aufdrückt.

Bei dieser Vorrichtung ist der Vortheil, daß man auch geringe Sorten von Siegellack anwenden kann, welche an der Lichtflamme braun oder schwarz werden würden. Auch bunte Arten von Lack lassen sich hier sehr gut anwenden, weil durch die gelinde Schmelzung die Farben durchaus nicht verändert werden können. Das gepolsterte Kissen dienet blos zum Aufdrücken des Stempels.

§. 258.

Ostende = Taback.

Am besten bereitet man diesen, wenn man einen Theil Maryland und zwei Theile leichte pfälzer Blätter zusammen vermischet. Die Sauce ist folgende:

3 Pfund Angelikwurzel,
2 — Betonienkraut,
1 — Sassafrasholz,
½ — Lorbeeren,
½ — Cubeben,
¼ — Badian.

Sie kann durch Destillation, auch durch Kochung im Sandbade bereitet werden.

§. 259.

Pücken = Varinastaback.

Dazu können gute pfälzer Blätter mit geringen virginischen gemischt werden. Folgendes ist die Sauce:

3 Pfund geraspeltes Sassafrasholz,
2 — — Rosenholz,
1 — Angelika,
½ — Caskarille,
¼ — Zimmtblüten,
3 — Farinzucker,

Diese Sauce kann ebenfalls Destillando bereitet, der Zucker gleich in die Vorlage geschüttet und so durch das übergehende Destillat gelöset werden.

§ 260.

Holländisch Blättchen.

Eine natürlich gelbe, leichte und süßliche Sorte von Taback, die aus Holland in runden Packeten unter der Benennung Blatjes in den Handel kommt. Die ächte holländische Sorte ist bereits unter §. 104 aufgeführt. Zu dieser hier nimmt man am liebsten ein gelbes deutsches Blatt, welches mit einem Theil von gelbem Maryland-Blatt vermischt werden kann. Zur Sauce dienet:

6 Pfund rober Zucker,
2 — Sassafrasholz,
1 — Badian,
2 — recht frisches Süßholz,
1 — Violwurzel,
2 — Coriander,
¼ — Gummi Benzoe,
½ — Alkohol.

Diese Sauce kann des Süßholzes wegen nicht Destillando bereitet werden; es sey denn, daß man dieses besonders extrahire.

Diese Sorte Taback erfordert bei ihrer Zubereitung eine ganz eigene Manipulation. Es werden nämlich die Ribben der Länge nach herausgerissen, dann auf der Handlade über Eck geschnitten oder gekerbt. Der Arbeiter muß deßwegen die linke Hand, in welcher er den Taback hält, bei jedem Schnitte drehen, so daß der Schnitt nicht in gerader Richtung, sondern über Eck geführt wird. Wenn sich ein Arbeiter, der das Tabackschneiden bereits versteht, auf diese Arbeit einmal geübt hat, dann kann er auch in einem Tage schon eine ziemliche Quantität liefern. Die Blätter dürfen hier nur mäßig angefeuchtet werden, damit sie ihre gelbe Farbe behalten.

Der geschnittene Taback wird nun durch ein grobes Sieb geschlagen; was im Siebe zurückbleibt, wird auf die vorige Art nochmals geschnitten. Auf diese Art fährt man mit dem Schneiden und Sieben so lange fort, bis eine beliebige Menge solcher Blättchen vorräthig ist. Die ausgerissenen Ribben mit dem etwa zurückbleibenden Reste der Blätter, werden dann bei Gelegenheit unter andere Blätter mit untergemischt und auf der Schneidemaschine zu gewöhnlichem Rauchtaback geschnitten.

§. 261.

Türkisch Blättchen, oder Türkentaback.

Dazu gehört ebenfalls ein gelbes Blatt, wo möglich nehme man einen leichten gelben Debreer- oder Debrecziner, allenfalls auch gute gelbe deutsche Blätter. Die ächte türkische Rauchtabacksauce besteht aus folgenden Ingredienzien:

3 Pfund geraspelt Sassafrasholz,
½ — feinem Zimmt,
¼ — Caskarille,
½ — Nelkenholz,
12 Loth Gummi Mastix, in
24 — Alkohol gelöst,
4 — Rosenholzöl,
2 Pfund weißem Candies,
8 Loth ächtes Aloeholz.

Das Aloeholz wird aufs feinste zerkleint und unter den feuchten Taback gemischet.

§. 262.

Das Gelbfärben der Rauchtabacke.

Sehr oft kann der Fall eintreten, daß gelbe Rauchtabacksorten gesucht sind und es fehlt an natürlich gelben Blättern, dann bereitet man fingirt gelbe Sorten, das heißt, man färbt die Blätter. Hierzu bedient man sich verschiedener Mittel. Diese sind:

1) Das Schwefeln; diese Methode ist der Unbequemlichkeit wegen, die sie verursacht, größtentheils abgeschafft.

2) Das Färben mit Ocker oder Ocher. Man nimmt hierzu recht dunkelgelben Ocker, dieser wird aufs feinste gepülvert und wenn sich der Taback auf dem Darrofen befindet, darüber gestreuet, wo er sich während dem Schwitzen und Durcharbeiten an den feuchten Taback anhängt. Man rechnet dabei auf den Centner Blätter ohngefähr zwei Pfund dunkelgelben Ocker. Allein diese Färbung ist nicht sonderlich, weil sie auf der Zunge einen beissenden Geschmack giebt. Vorzüglicher ist

3) Die Färbung mit Curcume. Dieses Mittel wird selbst in den besten holländischen Fabriken angewendet; zu Schnupftaback-Färbungen ist sie, wie bereits erwähnt worden, nicht anwendbar. Man kaufe sie nie gemahlen, sie wird oft mit gelber Erde verfälscht. Sie muß stark gedarret werden, damit sie ihren Ingwergeruch etwas verliert. Hierauf wird sie gepülvert und unter den feuchten Taback gemischet.

Weil nun von diesen Färbemitteln die Tabacke ein rauches staubiges Ansehn bekommen, so pflegt man sie zu gummiren, dazu wird theils Traganthschleim, theils arabisches Gummi angewendet. Beide werden aufgelöst. Ersterer in Weingeist, Letzterer in Rosenwasser oder sonst einem wohlriechenden Wasser. Darauf werden die Hände auf der inneren Seite mit dieser Auflösung benetzt, alsdann der gefärbte Taback damit recht durchgerieben, bis er das verlangte Ansehn hat. Andere glänzen solche Tabacke mit Zucker, welcher fein gepülvert und darüber gestreuet wird, auch mit Syrup. Die letztere Methode ist die vorzüglichste Sauce auf geringere Rauchtabacke.

§. 263.

Drei-Königs-Taback.

Hiervon werden in den deutschen Fabriken gewöhnlich vier Sorten verfertiget; z. B.

1) No. 1. Hierzu nimmt man hellbraune Blätter.

2) No. 2. Hierzu werden gelbliche Blätter angewendet. Beide Sorten werden nicht ganz fein geschnitten.

3) No. 3. Dazu kommen ordinair gelbe Blätter.

4) No. 4. Hierzu bedient man sich der besten und gelbsten Blätter. Je höher die Nummer, desto besser die Blätter und desto feiner der Schnitt.

Auf alle diese Nummern kann man sich der hier folgenden Sauce bedienen:

4 Pfund Zuckersyrup,
4 — süßen Wein,
1 — Corinthen,
½ — Feigen,
12 Loth Caskarille,
12 — Sternanies,
20 — gereinigten Salpeter.

§. 264.

Sauce auf Virginien-Taback.

Hierzu dient gewöhnlich ein leichtes pfälzer Blatt, doch können auch ausgelaugte Landblätter dazu verwendet werden. Die Sauce setzt man aus folgenden Materialien zusammen, die auf drei Centner Blätter in diesem Verhältniß anzuwenden sind:

6 Pfund Zuckersyrup,
2 — Veilchenwurzel,
1 — Angelikwurzel,
1 — Silbersteinklee, (Herba meliloti).
½ — Caskarille,

die man mit vier und zwanzig bis dreißig Pfund Wasser nach Belieben extrahirt.

§. 265.

Knaster-Geschmack.

Zu dieser und allen folgenden Sorten wählt man ebenfalls pfälzer oder gute Landblätter, die man mit folgenden Ingredienzien behandelt:

2 Pfund Melilotenkraut,
1 — Betonienkraut,
2 — Rosenwasser,
4 — Lakritzensaft.

Der etwas zerkleinte Lakritzensaft wird mit sechs bis acht Pfund kochendem Wasser übergossen in die Wärme gesetzt und fleißig umgerührt, so wird er sich auflösen. Man kann ihn auch etwas kochen. Betonien und Melilotenkraut werden mit vier und zwanzig Pfund kochendem Wasser ausgezogen, die Flüßigkeit abgegossen, der Rückstand ausgepreßt, dann die Lösung vom Lakritzensaft nebst dem Rosenwasser zugesetzt.

Was die Extraktion von dergleichen geringen Ingredienzien anbelangt, so pflegt man damit nicht so sorgfältig umzugehen, als mit den feineren Spezien; das Destilliren und Digeriren derselben finde ich überflüssig, weil ich nicht einsehen kann, daß es bei größtentheils inländischen, zum Theil wildwachsenden Kräutern, Wurzeln und Sämereien die Mühe lohne. Sonderh, wenn sie gehörig zerstoßen und zerkleint sind, weicht man sie mit etwas lauwarmen Wasser ein, damit sie erstens mehr Zeit haben, besser auszuziehen, zweitens der darauf folgende kochend heiße Aufguß sie nicht verbrenne. Wenn alsdann das kochende Wasser aufgegossen ist, so bleiben sie mehrere Stunden im Aufguß stehen; während welcher Zeit sie öfters umgerührt werden müssen, alsdann gießt man das Flüssige durch ein Sieb und preßt den Rückstand aus. Wenn es die Zeit erlaubt, so können dergleichen Aufgüße wohl vier und zwanzig Stunden stehen bleiben, länger aber nicht; sie verlieren sonst allmählig ihren guten Geruch und beschlagen und verderben endlich ganz.

Die meisten wohlriechenden Kräuter, Wurzeln, Blüten und Saamenkörner, welche bei uns wachsen, lassen sich auf Taback anwenden. Doch muß man hierinn eine kluge Auswahl zu treffen wissen, und nicht alles, was einen guten Geruch giebt, ohne Unterschied und in größter Menge anwenden. Denn einige dieser

Gewächse wirken betäubend auf den thierischen Organismus, andere beschweren die Zunge, die Brust und den Gaumen. Man hüte sich also, seine Saucen mit solchen Dingen zu überladen, die dem Tabackraucher Uebelkeiten verursachen und mit der Zeit schädlich werden können.

§. 266.

Ostende. (Eine fingirte Sorte.)

Dazu bereite man die Sauce aus:

4 Pfund neuen spanischen Rosinen,
2 — Corinthen,
2 — Caroby oder Johannisbrod,
2 — frischen Fenchel,
1 — Coriander,
1 — Lorbeerblätter.

Wie bereits mehrmals gedacht ist, lassen sich die Wasser-Quantitäten bei keiner Saucirung genau bestimmen, deßwegen pflegt man etwas kochendes Wasser parat zu halten, um, wenn es nöthig seyn sollte, auf die Rückstände nochmals aufgießen zu können und dadurch einen zweiten schwächeren Extrakt zu bekommen.

§. 267.

Knaster = Geruch.

Dazu sind folgende Materialien in Anwendung zu setzen:

3 Pfund gelb oder rothblühende Meliloten,
1 — Lavendelblüten,
2 — Violwurzel,
1 — Nelkenwurzel,
6 — Malzsyrup.

Die Violwurzel pflegt man, um sie besser pülvern zu können, vorher auf dem Ofen zu trocknen. Sie verliert aber dadurch viel von ihrem guten Geruch. Besser thut man daher, wenn

man sie ungetrocknet zerstampft und mit Salzwasser übergossen einer Digestion von mehrern Tagen unterwirft. Durch ein schnelles Extrahiren giebt sie ihre Kräfte nicht völlig her. Es wird daher besser gethan seyn, sie besonders zu extrahiren und nicht mit anderen leicht auszuziehenden Ingredienzien zu vermischen.

§. 268.

Portocarero. Eine ordinäre Sorte.

Dazu ist die folgende Sauce dienlich:

40 Pfund gute Bierwürze,
3 — Wacholderbeere,
2 — Anies,
1 — Lorbeeren,
1 — Fenchel,
1 — Coriander.

Die Bierwürze wird kochend heiß gemacht und die zerstossenen Ingredienzien darinn infundirt. Sie bleiben in diesem Aufguß höchstens vier und zwanzig Stunden stehen, alsdann wird die Flüßigkeit abgegossen und der Rückstand ausgepreßt.

§. 269.

Jagd = Taback.

Hierzu wende man folgende Spezies an:

40 Pfund Bierwürze,
3 — Meliloten,
2 — Lorbeerblätter,
2 — Betonienkraut,
½ — Caskarille.

Die Caskarille wird auf ähnliche Art ausgezogen, wie §. 267 von der Violwurzel gesagt ist.

§. 270.

Mohren = Taback.

Dazu dienet folgendes:

1 Pfund Citronenschalen,
1 — Pomeranzenschalen, von beiden das weiße Mark ausgeschnitten,
1 — Violwurzel,
6 — Malzsyrup,
¼ — Zimmtblüten.

Die Zimmtblüten können hier mit der Violwurzel zugleich extrahirt werden.

§. 271.

Drei Zapfen-Taback.

Hierzu können folgende Spezies dienen:

10 Pfund Bierwürze,
3 — Angelika,
2 — Fenchel,
2 — Wacholderbeere,
1 — Anies,
1 — welsche Nuß-Blätter.

§. 272.

Drei Matador-Taback.

Dazu nehme man:

6 Pfund frische Rosenblätter,
1 — Lavendelblüten,
1 — Violwurzel,
1 — Angelikwurzel,
2 — Melilotenblüten.

§. 273.

Kosaken-Taback.

Man nehme:

20 Pfund Bierwürze,
3 — Wachholderbeere,

3 Pfund welsche Nuß-Blätter,
2 — Colophonium.

Nußblätter und Wachholderbeere werden mit kochender Bierwürze extrahirt. Das Colophonium wird fein gepülvert, und wenn der Taback auf dem Darrofen befindlich ist, darüber gestreuet. Es verursacht, daß der Taback gut brennt, giebt auch einen guten Geruch.

Aetherische Saucen.

Die ätherischen Oele werden in neueren Zeiten bei der Tabackfabrikation sehr oft angewendet. Es werden Saucen zusammengesetzt, die größtentheils aus dergleichen Oelen bestehen und die zu einer augenblicklichen flüchtigen Parfumirung der Tabacke dienen müssen, nachdem es der Geschmack der Abnehmer verlangt: sie werden auf folgende Art zusammengesetzt:

§. 274.

Aetherische Sauce No. 1.

Hierzu kann folgendes Mischungsverhältniß dienen; man nehme:

4 Pfund reinen Weingeist, (Alkohol)
1 — weißen Candies, der im Mörser gestoßen und zu feinem Pulver gerieben wird,
1 Loth Zimmtöl,
1 — Nelkenöl,
2 — Lavendelöl,
1 — Citronenöl,
1 — Bergamottenöl,
2 — Anisöl.

Auf den gepülverten Zucker, der sich in einem Reibemörser oder in einem dergleichen Geschirr befindet, werden die Oele gegossen und durch schnelles Reiben damit verbunden. Diesen Oelzucker bringt man in ein gläsern Geschirr, gießt den Weingeist

darüber, verwahrt das Geschirr mit Blase und setzt es in die Wärme. Durch öfteres Schütteln verbindet sich in der Folge dieser Oelzucker mit dem Weingeist. In der Kälte und Ruhe sondern sich mit der Zeit die ätherischen Oele wieder von dem Weingeist ab, indem sie sich zugleich verdicken und eine wolkige Flüßigkeit (Emulsion) bilden. Deßwegen muß man dergleichen Saucen entweder an temperirten Orten stehen haben, oder sich gefallen lassen, sie vor dem jedesmaligen Gebrauch gelinde zu erwärmen. Bei dieser Art Saucen ist ein ganz reiner, fuselfreier und starker Weingeist durchaus erforderlich; weil ein schwacher diese Oele nicht auflösen und brenzliche phlegmatische Theile dem Tabacke mittheilen würde. Die Anwendung dieser Saucen auf Taback geschiehet, wenn dieser ganz ausgetrocknet ist und in Fässer oder Packete verpackt werden soll. Man vermischt einen Theil davon mit lauwarmen Wasser; je nachdem man stark oder schwach parfumiren will, nachdem nimmt man mehr oder weniger Wasser dazu; man spritzt den Taback nur ganz sparsam damit ein, daß er nicht feucht, sondern nur etwas zähe davon wird. Diese Saucen lassen sich auch auf Schnupftabacke anwenden und auf verschiedene Art zusammensetzen.

§. 275.

Aetherische Sauce No. 2.

Auch auf diese Art kann eine ätherische Sauce zusammengesetzt werden:

4 Pfund Alkohol,
1 — Zucker oder Candies,
2 Loth Badian- oder Sternanisöl,
2 — Fenchelöl,
1 — Angeliköl,
1 — Benzoe-Oel,
1 — Calmusöl,
1 — Cascarill-Oel.

§. 276.

Aetherische Sauce No. 3.

4 Pfund Alkohol,
1 — feinen Zucker oder weißen Candies,
2 Loth Cardamomöl,
2 — Corianderöl,
2 — Cubebenöl,
1 — Melissenöl,
1 — Lorbeeröl oder Loröl.

§. 277.

Aetherische Sauce No. 4.

4 Pfund Alkohol,
1 — Zucker oder weißen Candies,
2 Loth Muskatennußöl,
2 — Orangeblütöl,
2 — Pomeranzen- oder Orangeöl,
1 — Rosenöl,
1 — Sassafrasöl.

§. 278.

Aetherische Sauce No. 5.

4 Pfund Alkohol,
1 — Zucker,
2 Loth Rhodiser- oder Rosenholzöl, (Oleum ligni Rhodii)
2 — Wacholderöl,
2 — Zimmtcassien-Oel,
1 — Gewürznelken-Oel,
1 — Bernsteinöl.

Nun will ich noch einige Rauchtaback-Saucen angeben, die mir von anderen mitgetheilt worden sind, die ich aber selbst zu versuchen noch nicht Gelegenheit hatte. Es ist dem angehenden Tabackfabrikanten oft viel daran gelegen, mehrere Saucen zu

seiner Auswahl zu haben. Oft thut eine Sauce, von der man es kaum erwarten sollte, die schönste Wirkung, wenn andere, von welchen man große Erwartungen hegte, wenig leisten, wie denn jede Bereitungsart einen guten Taback hervorbringen kann; auch wird man dadurch eher in den Stand gesetzt, den Geschmack seiner Abnehmer zu treffen. Es ist fast unglaublich, wie viel hierauf ankommt; es machen oft Sorten von Taback, die unter aller Kritik sind, ihr Glück, und bereichern ihren Erfinder, wenn sie nur dem Geschmack des Publikums so lange schmeicheln, bis sie durch neue Sorten verdrängt werden.

Alle diese Saucen sind auf gute deutsche Blätter, als pfälzer und dergleichen, anwendbar. Wenn geringe Landblätter dazu verwendet werden müssen, die einen auffallend wildernden Geschmack und Geruch von sich geben, dann müssen sie vorher ausgelaugt und wieder völlig getrocknet seyn, ehe sich diese Saucen darauf anwenden lassen. Dieses Auslaugen mag nun geschehen seyn entweder mit Hülfe der Salzsäure oder auch mit bloßem reinem Wasser, wenn es nur mit der dabei nöthigen Vorsicht unternommen worden ist; sie sind sämmtlich auf drei Centner rohe Blätter berechnet.

§. 279.

Fingirter Canaster-Taback. Erste Sorte.

Um einen Canaster-Taback aus deutschen Blättern kunstmäßig zu bereiten, ist folgende Sauce anwendbar. Man nehme dazu:

2 Pfund Violwurzel,
2 — Lavendelblüten,
½ — gepülverte Caskarille,
10 Loth Muskatenblumen.

Diese gröblich zerkleinten Materialien werden in eine Abziehblase gebracht, ohngefähr dreyßig Kannen (60 Pfund) Wasser darauf gegossen, acht Loth gereinigte Pottasche und zwölf Loth gebrannter Kalk beigegeben, ein blinder Helm auf die Blase ge-

setzt und rund herum gehörig verstrichen. Ein solcher Helm besteht aus einem platten Deckel von Kupfer, der so wie die Blase selbst, verzinnt seyn und wie der Deckel einer Schnupftabackdose aufsitzen muß. Es wird nun ein ganz gelindes aber lebhaftes Feuer unter die Blase gemacht, so daß die Flüßigkeit beinah zum Sieden kommt. (Sie darf aber nicht kochen.) Man erhält sie durch nachgelegte Kohlen oder Torf bei diesem Hitzgrade vier und zwanzig Stunden lang. Hierauf läßt man das Feuer abgehen und wenn die Blase völlig erkaltet ist, wird das Flüssige durch Leinwand gegossen und der Rückstand derb ausgepreßt. In dieser durch Digestion erhaltenen Flüßigkeit werden nun

2 Pfund gereinigter Salpeter, und
6 — roher Farinzucker aufgelöst.

Mit dieser Sauce werden nun die Blätter angefeuchtet, alsdann in eine große Presse eingesetzt oder in Ermanglung derselben mit Bretern bedeckt und mit Steinen oder Gewichten beschwert. In dieser Verfassung bleiben die Blätter acht Tage lang stehen, während welcher Zeit sie ein paarmal umgelegt werden müssen. Sie werden alsdann geschnitten, gelinde getrocknet, entweder auf dem Darrofen oder auch an der Luft. Der Taback kann alsdann in Blei oder Packete eingeschlagen oder auch lose verkauft werden.

§. 280.

Canaster-Taback. Zweite Sorte.

Zu Bearbeitung dieser Sorte Canaster-Taback aus guten leichten oder ausgelaugten Landblättern bestehend, ist folgende Sauce erforderlich:

2 Pfund Veilchenwurzeln,
1 — Zimmtblüten,
6 Loth Vanille,
8 — guten Thee.

Die Veilchenwurzeln, Zimmtblüten und Vanille werden gepülvert und nebst dem Thee in einen großen Glaskolben (oder in

die oben erwähnte Digerir-Blase) gethan, mit dreyßig Pfund Wasser übergossen und vier zwanzig Stunden in gelinder Digestion erhalten. Hierauf die Flüßigkeit durch Leinwand filtrirt, und mit zwanzig Pfund Wasser nochmals zwölf Stunden digerirt. Alsdann durchgeseihet und der Rückstand gehörig ausgepreßt. In dieser Brühe werden nun aufgelöst:

4 Pfund weißer Zucker, nebst
1 — gereinigtem gepülverten Salpeter.

Die Blätter werden nun, wenn sie mit der Sauce befeuchtet sind, auf dieselbe Art behandelt als bei der vorigen Sorte erwähnt worden ist, ehe man sie vollends zu Rauchtaback präparirt.

§. 281.

Knaster-Taback. Dritte Sorte.

Auf ausgelaugte und von den gröbsten Ribben befreiete Landblätter braucht man folgende Sauce:

2 Pfund Angelikwurzel,
1 — Zimmtcassia,
16 Loth Muskatennüsse,
1 Pfund Pomeranzenschalen,
2 — Wacholderbeere,
1 — Galgantwurzel,
2 — florentinische Violwurzel,
½ — Caskarille,
1 — Rhodiserholz,
½ — Hollunderblüten,
½ — Gewürznelken,

werden gröblich gepülvert und in einem Digerirgeschirr mit sechzig Pfund Wasser vier und zwanzig Stunden in gelinder Digestion erhalten, dann das Flüßige abgegossen und der Rückstand stark ausgepreßt; in dieser Flüßigkeit löse man alsdann auf:

4 Pfund weißen Zucker, nebst
1 — gereinigten Salpeter.

Nun werden folgende Ingredienzien im zerkleinten Zustande zusammen gemischt:

6 Loth Animeharz,
6 — Benzoe,
2 — Weihrauch, und
1 — schwarzer indianischer Balsam. Diese werden in einem Glase mit 2 Pfund Alkohol übergossen, das Glas mit nasser Blase verwahrt, worein man eine starke Stecknadel steckt, alsdann unter öfterem Umschütteln vier und zwanzig Stunden im Sandbade digerirt. Wenn alles aufgelöst ist, wird die Flüßigkeit durchgegossen und der Rückstand gelinde ausgepreßt. Dann setze man hinzu:

4 Loth Lavendelöl, und
2 — Gewürznelkenöl.

Haben sich diese Oele darinn gelöst, so wird das ganze nach und nach zu dem ersten Extrakte gegossen, alles gut umgerührt und die Blätter damit angefeuchtet. Sie werden hierauf acht Tage eingepreßt und weiter zu Rauchtaback behandelt.

§. 282.

Portoriko-Taback aus lichten virginischen, oder anderen guten Blättergattungen.

Dazu wird folgende Sauce als sehr brauchbar in Vorschlag gebracht:

12 Pfund eingesalzene Rosenblätter,
4 — Wacholderbeere,
1 — Zimmtcassia.

Alles in ein großes Digerirgeschirr gebracht, mit funfzig bis sechzig Pfund Wasser übergossen und vier und zwanzig Stunden in gelinder Digestion erhalten, hierauf das Flüßige abgegossen und den Rückstand ausgepreßt.

In dem erhaltenen Extrakte werden aufgelöst:

4 Pfund weißer Zucker und
2 — reiner Salpeter.

Die Blätter können, nachdem sie mit dieser Sauce angefeuchtet worden und acht Tage gepreßt gestanden haben, zu Portoriko-Rollen verarbeitet werden.

§. 283.

Portoriko aus inländischen Blättern.

Hierzu werden entweder leichte pfälzer oder ausgelaugte und entribbte Landblätter gewählt. Folgende Sauce soll dazu vorzüglich dienen:

1 Pfund Citronenschalen,
1 — Pomeranzenschalen,
2 — Coriander,
2 — frische Feigen,
2 — Sassafrasholz,
1 — Hollunderblüten,
1 — Zimmtcassia,
2 — Wacholderbeere,
¾ — Galgantwurzel,

wurden mit funfzig bis sechzig Pfund Wasser auf obgedachte Art vier und zwanzig Stunden digerirt. In der durch Leinwand gegossenen und ausgepreßten Flüßigkeit wird aufgelöst:

2 Pfund gereinigter Salpeter und
4 — Zucker.

Dann bereite man eine Auflösung aus:

12 Loth Benzoe,
8 — Mastix,
2 — Myrrhen und
2 Pfund Alkohol,

welches man in einem wohlverwahrten Glasgeschirr im Sandbade digerirt, alsdann mit obigem Extrakte vermischt.

§. 284.

Drei Königs-Taback.

Dazu wird folgende Sauce als vorzüglich empfohlen:

2 Pfund Angelika,
4 — Rosenholz,
1 — Hollunderblüten,
2 — Pomeranzenschalen,
4 — eingesalzne Rosen,
1 — Lavendelblüten und
6 Loth Safran,

werden auf bereits gedachte Art mit Wasser digerirt. In der durchseiheten Flüßigkeit löse man:

5 Pfund weißen Zucker und
2 — gereinigten Salpeter,

womit nun der Taback behandelt wird.

§. 285.

Suizens- oder Swietsenttaback.

Zu Bereitung einer hierzu dienlichen Sauce wird folgende Anweisung gegeben:

Es werden dreißig Pfund abgehackte Ribben von feinen ausländischen Blättern mit sechzig bis siebenzig Pfund warmen Wasser übergossen und in einem bedeckten Gefäß vier und zwanzig Stunden an einem mäßig warmen Orte digerirt, alsdann die Brühe abgegossen und die Ribben ausgepreßt. In dieser Brühe digerire man abermals in dem bereits erwähnten Digerirgeschirr über gelindem Kohlenfeuer, vier und zwanzig Stunden lang:

2 Pfund Citronenschalen,
6 — Rosenblätter,
2 — Angelikwurzel,
4 — gebackne und mit den Kernen gestoßne Pflaumen.

In der durchgeseiheten Flüßigkeit löse man:

6 Pfund Zuckersyrup und
1 ½ — reinen Salpeter.

§. 286.

Zweite Sauce auf Suizens = Taback.

Hierzu soll man sich folgender Materialien bedienen:

4 Pfund gebackne Pflaumen,
2 — Pomeranzenschalen,
3 — Rosenholz,
2 — Coriander,
2 — Hollunderblüten,
4 — Rosinen.

Wenn dieses alles mit funfzig Pfund Wasser vier und zwanzig Stunden digerirt worden ist, löse man in der erhaltenen Flüßigkeit auf

6 Pfund Honig und
1 ½ — reinen Salpeter.

§. 287.

Drei Mohren oder Brunnsteiner Spitzentaback, (in spitzigen Tüten).

Zu Bereituug dieser Sauce ist mir folgende Anweisung mitgetheilt worden. Es werden:

3 Pfund Wacholderbeere,
2 — Calmuswurzeln,
1 — Cascarillrinde,
1 — reiner Salpeter und
5 — Farinzucker,

auf bereits erwähnte Art zu einer Sauce bereitet.

§. 288.

Drei Stern = Taback.

Zur Bereitung dieser Sauce besitze ich eine Anweisung, nach welcher folgende Ingredienzien gebraucht werden:

2 Pfund Violwurzel,

4 Pfund Rosinen,
3 — Angelikwurzel,
2 — Calmuswurzel,
3 — welsche Nußblätter,
1 — Hollunderblüten,

werden mit sechzig Pfund Wasser in der Wärme digerirt. Alsdann werden:

8 Loth Benzoe,
8 — Calamitstorax,
8 — Zimmtblüten,
4 — Rosenholzöl mit
4 Pfund Alkohol

in einem Glasgeschirr mit enger Mündung acht und vierzig Stunden im Sandbade digerirt, alsdann die durchgeseihete Auflösung mit obigem Extrakte vermischt.

§. 289.

Drei Kronen-Taback.

Hierzu wird eine Sauce vorgeschlagen, die auf folgende Art zusammengesetzt ist:

2 Pfund florentinische Violwurzel,
3 — Wacholderbeere,
2 — Coriander,
1 — flüssiger Storax,
1 — Salpeter,
5 — Zuckersyrup,
4 — reiner Weingeist.

Die Violenwurzeln, Wacholderbeere, und Coriander werden in ohngefähr zwanzig Pfund Wasser warm digerirt und ausgepreßt. Salpeter und Syrup werden in einigen Pfunden Wasser aufgelöst und mit der ersteren Brühe vermischt. Der Storax wird mit dem Weingeist in der Wärme aufgelöst, die Auflösung filtrirt und der übrigen Sauce zugesetzt.

§. 290.

Drei Matador-Taback.

Für diese Sorte giebt man eine Sauce an, die aus folgendem zusammengesetzt ist:

1 Pfund Cascarillrinde,
2 — Angelika,
1 — Sternanies,
$\frac{1}{2}$ — Zimmtblüten,
$\frac{1}{4}$ — Gewürznelken,
1 — Salpeter,
4 — Zuckersyrup.

Die fünf ersten Ingredienzien werden mit vierzig Pfund Wasser in der Wärme macerirt und in der daraus gebildeten Flüßigkeit Syrup und Salpeter aufgelößt.

§. 291.

Drei Zapfen-Taback.

Dazu empfiehlt man folgende Materialien:

1 Pfund Zimmtcassia,
3 — Violwurzel,
3 — Süßholz,
2 — Angelikwurzel,
3 — Rosenholz,
2 — Salpeter,
3 — Farinzucker.

§. 292.

Ostende-Taback.

Dazu soll folgende Sauce dienlich seyn. Man nimmt

3 Pfund Wacholderbeere,
3 — frische Lorbeerblätter,
3 — welsche Nußblätter,
1 — grüne Pomeranzen,

Wenn diese Materialien in der Wärme gehörig digerirt sind, werden

3 Pfund Farinzucker,
4 Loth Citronenöl und
2 — Bernsteinöl

in einem Reibemörser von Serpentinstein zusammen abgerieben. Die mit dem Zucker abgeriebenen Oele werden mit acht Pfund Wasser gelöst und etwas Salpeter beigegeben. Diese Mischung hierauf mit der ersteren Brühe gemengt.

§. 293.

Pücken = Varinas = Taback.

Hierzu ist folgende Sauce empfohlen worden:

2 Pfund florentinische Violwurzel,
3 — Angelikwurzel,
1 — Zimmtblüten,
4 Loth Vanille

werden im Digerirgeschirr mit 50 Pfund Wasser vier und zwanzig Stunden macerirt, ausgepreßt und diese wohlriechende Brühe versetzt mit

3 Pfund Zucker,
4 Loth Rhodiserholzöl,
4 — Bergamottöl,
1 ¼ Pfund Salpeter.

Die Oele werden vorher mit Zucker abgerieben, der Salpeter beigesetzt, die Mischung mit zehn Pfund warmen Wasser gelöst und dem vorigen Extrakte beigegeben.

§. 294.

Rothsiegel = Taback.

Diese Sauce soll man aus folgenden Materialien zusammensetzen:

1 Pfund Cascarillrinde,

1 Pfund Zimmtcassia,
4 Loth schwarzen indianischen Balsam,
4 — Gewürznelkenöl,
2 Pfund Meliszucker,
1 — reinen Salpeter.

Die Cascarille so wie die Zimmtcassia werden mit vierzig Pfund Wasser vier und zwanzig Stunden lang auf bekannte Art digerirt, der Extrakt durchgegossen. Alsdann der indianische Balsam und das Nelkenöl mit dem Zucker abgerieben und zuletzt der Salpeter beigesetzt.

§. 295.

Jagd-Taback.

Zu dieser Sorte ist folgende Sauce vorgeschrieben:

1 Pfund Zimmtcassia,
1 — Sternanies,
1 — Muskatennüsse.

Nach vier und zwanzig stündiger Digestion in dreißig Pfund Wasser, wird folgendes hinzugegeben:

8 Loth Weihrauch,
4 — schwarzer indianischer Balsam,

welches vorher im gläsernen Kolben mit einer Kanne Weingeist gelöst worden ist. Dieser Auflösung füge man noch bei:

4 Pfund Lumpen- oder Puderzucker, nebst
1 — Salpeter.

§. 296.

Hamburger Stadt-Taback.

Diese Sauce wird auf folgende Art zusammengesetzt:

3 Pfund florentinische Veilchenwurzel,
1 — Cubeben,
½ — Cardamomen mit der Schale,
1 — Zimmtcassia,

¼ Pfund Gewürznelken,
¼ — Mastixharz,
2 — Salpeter,
3 — Farinzucker,
2 — starken Weingeist.

Die fünf ersteren Ingredienzien werden mit zwanzig Pfund Wasser vier und zwanzig Stunden macerirt, die Flüßigkeit durchgeseihet, nochmals zwanzig Pfund Wasser aufgegossen und wieder vier und zwanzig Stunden in warmer Digestion erhalten, alsdann den Rückstand stark ausgepreßt. In dieser Extraktion werden Zucker und Salpeter gelöst. Schon früher hatte man den zerkleinten Weihrauch mit dem Weingeist in der Wärme aufgelöst, diese Auflösung wird jetzt mit der Sauce vereiniget.

§. 297.

Holländisch Blättchen.

Dazu soll folgende Sauce dienlich seyn:

2 Pfund Sassafrasholz,
1 — Cubeben,
½ — Gewürznelken,
2 — Rhodiserholz,
1 — Fenchel,
3 — weißer Zucker,
1 — Salpeter.

Wird auf bekannte Art extrahirt, dann Zucker und Salpeter in der Extraktion aufgelöst.

§. 298.

Virginien-Taback.

Um die Blätter auf Virginien-Taback vorzubereiten, wird nachfolgende Sauce zusammengesetzt:

1 Pfund Pomeranzenschalen,
1 — Coriander,

6 Pfund Rosenblätter,
½ — Gummi Storax,
4 Loth Bergamottenöl,
4 Pfund Alkohol,
6 — Zuckersyrup,
1½ — reiner Salpeter.

Die Extraktion und Zusammensetzung dieser Sauce kann auf die bereits angepriesene Art geschehen.

§. 299.

Knaster-Geschmack.

Dazu kann eine Sauce auf folgende Art bereitet werden:

2 Pfund Violwurzel,
1 — Caskarille,
1 — Badian,
1 — Cassia Cariophylli,
½ — Cubeben,
1 — Galgantwurzel,
1 — Lakritzensaft,
3 — rohen Zucker,
1 — Salpeter.

Nachdem die Rinden, Wurzeln und Saamen in funfzig Pfund Wasser vier und zwanzig Stunden macerirt worden sind, wird Lakritzensaft, Zucker und Salpeter darinn aufgelöst.

§. 300.

Knaster-Geruch.

Hierzu soll folgende Sauce dienlich seyn:

1 Pfund frische Citronenschalen,
1 — frische Pomeranzenschalen,
1 — Calmuswurzel,
½ — Cubeben,
1 — Coriander,

2 Pfund Feigen,
3 — Zuckersyrup,
1 — Salpeter,

wird nach Belieben extrahirt und zusammengesetzt.

§. 301.
Türken-Taback.

Folgende Sauce könnte zu Türkentaback dienen:

1 Pfund Lavendelblüten,
1 — Coriander,
1 — Zimmtcassia,
8 — frische oder eingesalzene Rosenblätter,
8 Loth Benzoe,
6 — Weihrauch,
3 Pfund Zucker,
1 — Salpeter,
2 — Alkohol.

Die vier ersteren Droguen werden mit funfzig Pfund Wasser vier und zwanzig Stunden digerirt, durchgeseihet und ausgepreßt. Schon vorher hatte man den Weihrauch und Benzoe im Weingeist gelöst. Diese Lösung wird mit dem ersteren Extrakte vermischt, dann Zucker und Salpeter hinzugesetzt.

§. 302.
Husaren-Taback.

Hierzu könnte eine Sauce dienen, die auf folgende Art zusammengesetzt wird:

3 Pfund Melilotenkraut,
2 — Coriander,
2 — Anies,
1 — Liebstockwurzel,
6 — eingesalzene Rosen,
2 — Lakritzensaft,

3 Pfund Farinzucker,
1 — Salpeter.

§. 303.

Kosaken-Taback.

Hierzu kann verwendet werden:

8 Pfund Violwurzel,
2 — Angelikwurzel,
1 — Calmuswurzel,
1 — Lorbeeren,
2 — Fenchel,
3 — Zuckersyrup,
1 — Salpeter.

§. 304.

Perücken-Taback.

Dazu kommt:

3 Pfund Wacholderbeeren,
2 — Melissenkraut,
1 — Pomeranzenschalen,
2 — Fenchel,
1 — Nelkenholz,
4 — Zuckersyrup,
1 — Salpeter.

§. 305.

Knaster No. 4, in blauem Papier, mit schwarzer Aufschrift.

Dazu wird die Sauce aus folgenden Ingredienzien zusammengesetzt:

3 Pfund frische Lorbeerblätter,
3 — frische Nußblätter,
1 — Calmus,
2 — Steinklee,

4 Pfund Honig,
1 — Salpeter.

Die vier ersteren Substanzen werden gehörig zerkleint, mit funfzig Pfund Wasser warm extrahirt, und nach dem Auspressen des Extraktes Honig und Salpeter darinn aufgelöst.

§. 306.

Knaster No. 3, in blauem Papier.

Hierzu giebt man folgende Sauce an:

4 Pfund neue spanische Rosinen,
1 — Lavendel,
2 — frische Wallnußblätter,
1 — Hollunderblüten,
4 — Zuckersyrup,
1 — Salpeter.

Die vier ersteren Substanzen werden mit funfzig Pfund Wasser warm ausgezogen, Syrup und Salpeter darinn aufgelöst.

§. 307.

Knaster No. 2, in blauem Papier.

Dazu bediene man sich einer Sauce, die aus folgenden Materialien zusammengesetzt ist:

3 Pfund Wacholderbeere,
2 — Angelika,
1 — Galgant,
1 — Calmus,
1 — rothe Myrrhen,
4 — Farinzucker,
1 — Salpeter.

Wenn die zerkleinten Ingredienzien durch vier und zwanzigstündige Digestion ausgezogen worden sind, wird in der Flüssigkeit Zucker und Salpeter aufgelöst.

§. 308.

Knaster No. 1, in blauem Papier.

Dazu bereitet man gewöhnlich die Sauce auf folgende Art:

1 Pfund frische Citronenschalen,
2 — Coriander,
1 — Meliloten,
¼ — Muskatennüsse,
¼ — Benzoe,
¼ — schwarzen indianischen Balsam,
2 — reinen Weingeist,
4 — Zucker,
1 — reinen Salpeter.

Daß obige vier Sorten Knaster nur wohlfeile, aber ins Auge fallende Tabacke für den gemeinen Mann abgeben können, erhellet aus den Angaben von selbst.

§. 309.

Das Spinnen der Rollentabacke.

Wenn Tabackblätter auf gemeinen Rollentaback verarbeitet werden sollen, so erhalten sie weder in den landesherrlichen noch in den Privatfabriken eine besondere Vorbereitung oder Sauce; wenigstens ist dieser Fall äußerst selten, wiewohl es auch hier keinen anderen Nachtheil bringen könnte, wenn man dergleichen Blätter vorher einsaucen wollte, als daß eine geringe Ausgabe dadurch entstehen würde, wenigstens sollte man einen Zusatz von Salpeter nie dabei fehlen lassen; er befördert nicht nur ein gleichförmiges Brennen solcher Tabacke, die viel grobe Ribben enthalten, sondern er trägt auch zu ihrer Dauer viel bei.

Zum gemeinen Rollentaback läßt sich alles geringe Gut ohne Ausnahme anwenden, als: Geitz, Sand- und Erdgut, Runkelrübenblätter, Ribben und dergl. ganz grüne und unreife Blätter gewähren dem Fabrikanten nicht nur keinen Nutzen, sondern sie

verursachen ihm den größten Nachtheil, weil der Spinner sie nur in der Mitte des Seiles anbringen kann, wo sie vermodern und die gesunden Blätter mit anstecken. Es würde daher weit klüger gehandelt seyn, wenn man dergleichen unreife Blätter vorher durch Fermentation zur Reife bringen wollte, ehe man sie auf Rollentaback verarbeitete.

Der Geiz und alles geringe Gut, wird in die Mitte der Büsche (Puppen) eingedrehet, die guten Blätter kommen von außen herum; das Seil wird mit dem Deckblatte umlegt oder umwickelt. Zuerst reinigt man den Geiz und allen kleinen Abfall, welchen man mit verarbeiten will, mittelst eines Spahnsiebes von Sand und Unrath, alsdann werden die Blätter so viel als nöthig ist, angefeuchtet, hierauf werden die Deckblätter ausgelesen.

Gewöhnlich werden zwei Sorten von Rollentaback gesponnen, nämlich gelbe uud braune Sorte. Die gelbe Sorte kann durch einen Zusatz von Ocher, Curcume und dergl. gefärbt; auch schwefelte man ehedem die gelben Rollen, um ihnen mehr Ansehn und Glanz zu verschaffen. An einigen Orten verfertiget man auch den sogenannten Preßtaback, eine Sorte, die auf Cnasterart gesponnen und gepreßt wird. Dazu nimmt man bisweilen einen Theil ungarische Blätter; oder wenigstens besteht das Deckblatt aus dieser Gattung. Dann den Gensd'armes, eine gelbe Sorte, von der Dicke eines Armes. Den sogenannten Nürnberger, dazu werden die Blätter ausgeribbt und die Seile nur von der Dicke eines kleinen Fingers gesponnen, davon werden ganz kleine Röllchen verfertiget und mit rothen leinenen Bändchen gebunden. Deßwegen nennt man diese Sorte in einigen Gegenden auch Rothbändel oder Rothbändchen. Dergleichen gelbe Sorten dürfen nur ganz sparsam angefeuchtet werden, weil durch starkes Anfeuchten die gelbe Farbe aller Tabackblätter sich ins Braune zieht.

Wenn nun das Deckblatt ausgelesen ist, so werden die Büsche oder Puppen zusammengedrehet, alsdann geht man an das Spinnen. Je nachdem nun die Rollen dick oder dünne

werden sollen, nachdem werden auch die Puppen dick oder dünne gemacht und eine nach der andern auf den Spinntisch gelegt. Den Anfang des Seiles macht man aus freier Hand und indem man ihn mit dem Deckblatte umgiebt, setzt man an dessen Spitze einen zweiten Busch und umgiebt diesen gleichfalls mit dem Deckblatte. Diesen Anfang der Rolle befestiget man mit einem Bindfaden an die Winde oder sogenannte Spinnmühle, hängt ihn an den, in Gestalt eines lateinischen S gemachten Haken und legt ihn auf den Spinntisch. Ein solcher Spinntisch wird aus zwei Bretern von gewöhnlicher Bretlänge zusammengeschlagen, welcher auf einem dazu passenden Gestelle ruht. Beide lange Seiten sind mit ohngefähr drei Zoll hohen Leisten verwahret, damit das gesponnene Seil in währender Arbeit nicht herabweichen könne. An beiden Enden bekommt der Tisch keine Leisten, sondern hier bleibt er offen. Die Winde, welche einige auch die Spinnmühle nennen, läuft mit ihrer eisernen Kurbel in einem hölzernen Bocke und gleicht völlig der Winde eines Seilers.

Ein Knabe drehet die Winde um, wenn der Spinner den Anfang des Seiles daran geheftet hat, so werden auf diese Art die Seile zusammengedrehet. Unterdessen legt man auf dem Tische einen Busch an den andern, überziehet diese Büsche mit Deckblättern und drückt mit der rechten Hand, an welcher man eine viereckige, oben mit zwei Riemen versehene eiserne Platte, oder das sogenannte Handeisen befestiget hat, immer auf das Seil, um ein glattes und festes Gespinnst hervorzubringen. Anstatt dieses Handeisens bedienen sich auch einige starker Leder, auch glattgehobelter Bretchen. Hat nun das Seil die Länge des Spinntisches, so ziehet man es aus dem Haken, wickelt es auf die Winde, steckt, wenn dieses geschehen ist, das Ende des Seiles durch jenen Haken, legt neue Büsche auf und verfährt damit wie gesagt ist.

Der Tabackspinner braucht gewöhnlich fünf Kinder zu Gehülfen; zwei davon lesen die Deckblätter aus, eins dreht die

Büsche, eins legt die Büsche nebst den Deckblättern auf den Tisch, das fünfte dreht die Winde. Die Rollen werden gewöhnlich aus freier Hand von der Winde weg geformt. An einigen Orten werden auch Abziehrollen verfertiget, dazu braucht man eine kleinere Winde (Abziehwinde), welche just die Größe einer solchen Abziehrolle hat; wenn diese gesponnen ist, so wird sie gebunden, der Haken von der Winde abgenommen und die Rollen davon abgezogen. Die geringen Sorten der Rollentabacke werden meistens mit Bindfaden gebunden. Zu Cnaster- und Portoriko-Rollen nimmt man Pflöcke von Rohr und zusammengedrehte Schnüre von Blättern, es wird auch wohl Schilf anstatt der Tabackblätter zur Befestigung angewendet.

Um dem gemeinen Rollentaback mehr Dauer zu verschaffen und zugleich ihn eher verkaufbar zu machen, so pflegt man ihnen an einigen Orten eine Art von Darre dadurch zu verschaffen, daß man sie in Bäckeröfen trocknet. An solchen Orten, wo man Landblätter von gutem Gehalt hat, ist diese Darre nicht gebräuchlich, wie z. B. in der Uckermark, sondern man trocknet daselbst die Rollen an der Luft.

Der gemeine Rollentaback ist ein Fabrikat, welches guten Fabriken nur unter sehr günstigen Umständen Prozent trägt und doch bedeutende Auslagen erfordert, die ein Tabackspinner, der mit Weib und Kind selbst arbeitet und seine Rollen schnell zu verkaufen Gelegenheit hat, nicht machen darf, also muß ein solider Fabrikant dabei auf alle nur mögliche Ersparnisse bedacht seyn, wenn sich sein darauf verwendetes Capital verzinßen soll. So würde es z. B. sehr unklug gehandelt seyn, wenn man den Winter hindurch wollte Rollen spinnen lassen und im Sommer nicht. Wenn man auch die Auslagen für Holz und Licht nicht in Anschlag bringen wollte, so geht doch das Trocknen der Rollen nicht gut von statten, weil in dieser Jahreszeit auf die Luft nicht zu rechnen ist. Sie kommen also dadurch in Gefahr zu verderben; es hat schon manche Fabrik auf diese Art beträchtlichen Schaden gelitten.

Die neu eingekauften Blätter enthalten um diese Zeit die mehreste Feuchtigkeit, ja sie stehen so zu sagen noch im Safte, wodurch ein bedeutender Gewichtsverlust hervorgehen muß. Im Sommer ist dergleichen nicht zu besorgen. Die Blätter sind schon im Frühjahr so weit ausgetrocknet, daß der Spinner, wenn er auch der betrüglichste Mensch wäre, die Feuchtigkeit durchs Anfeuchten nicht hinein bringen kann, die sie im Herbste schon von Natur enthalten, ja sie trocknen ihm unter den Händen wieder. An der Luft trocknen sie schnell und ohne Mühe, nur daß man sie zuweilen umwenden muß. Indessen verstehet es sich von selbst, daß man da, wo sehr starker Absatz ist, auch im Winter nicht feiern kann, nur muß man in diesem Falle Vorkehrungen treffen, um die oben angeführten Nachtheile zu vermeiden. Wo feine Rollen gesponnen werden, da ist besonders alle Vorsicht anzurathen, auch gehöret dazu ein sehr geübter Spinner.

§. 310.

Von der Bereitung der Cigarren.

Dies sind die bekannten kleinen Röllchen Taback, welche man anzündet und mittelst eines Mundstücks von Rohr, Horn, Silber und dergl. raucht. Erst seit einem Zeitraum von fünf und zwanzig bis dreißig Jahren sind die Cigarren aus Westindien nach Deutschland gebracht worden. Die Eingebornen von Amerika hatten schon seit Jahrhunderten die Gewohnheit, ein zusammengerolltes trocknes Tabackblatt an dem einen Ende anzuzünden und mit dem andern in den Mund zu nehmen und so zu rauchen. Die Spanier waren unter den Europäern die ersten, welche diese Methode nachahmten; jetzt ist sie überall verbreitet, so daß man in Deutschland schon sehr viel Fabriken hat, die sich blos mit der Bereitung der Cigarren abgeben. Es können zwar aus allen Gattungen von Blättern Cigarren bereitet werden, indessen behalten die aus feinen Havanablättern bereiteten den Vorzug. Ihre Bereitung geschicht ohngefähr auf folgende Art:

Von einer etwas breiten, aber ziemlich leicht zu rauchenden Gattung von Tabackblättern werden die Spitzen abgeschnitten. Hierauf schneidet man einen fünf bis sechs Zoll langen und drei Zoll breiten Streifen oberhalb der abgeschnittenen Spitze so, daß die hinteren starken Ribben nebst dem obern Theil des Blattes ganz wegfallen. Hat man sehr breite Blätter, aus welchen man zwei dergleichen Streifen in die Quere schneiden kann, so nimmt man auch wohl die Ribbe ganz heraus.

Wenn nun dergleichen Streifen in Vorrath geschnitten sind, so werden die Deckblätter zugeschnitten; hierzu muß man eine gute Gattung von Blättern wählen, wenn auch die Einlage von geringem Gehalt ist. Hier wird die Ribbe der Länge nach ganz herausgerissen, dann werden die Streifen nach Verhältniß der Größe der zu bildenden Cigarre zugeschnitten. Diese Deckblätter können immer mit der Sauce etwas stark angefeuchtet werden; die Einlage hingegen bekommt keine Sauce, sondern sie wird ganz trokken eingelegt. Diese wird zuerst zusammengerollt, alsdann schlägt man das feuchte Deckblatt herum, fängt an dem Ende an zu umwickeln, wo die Cigarre angezündet wird, und fährt bis zum entgegengesetzten Ende fort. Jetzt legt man das spitzig fast wie eine Schreibfeder zugeschnittene Mundstück ein, wickelt das Ende vom Deckblatt herum und bindet es mit Bast. Wenn die Cigarren völlig trocken sind, wird der Bast losgebunden. Gewöhnlich bestreicht man die Cigarren, wenn sie in Kisten verpackt werden, noch besonders mit Sauce. Cigarren ohne Mundstück, welche aus besonders dazu verfertigten Mundstucken von Horn, Silber und dergl. geraucht werden, verfertigt man auf ähnliche Art. Bei diesen muß man besonders darauf sehen, daß sie gehörig Luft behalten. Wenn man Cigarren mit Mundstücken von Schilfrohr oder Federposen verfertiget und sie gehörig getrocknet hat, dann darf man nur das Mundstück behutsam herausziehen, die Cigarre hinter dem Bande mit einem scharfen Messerchen abschneiden und alsdann den Bast losbinden, so hat man die verlangte Art Cigarren ohne Mundstück.

§. 311.

Verfertigung der Etiquetten und Signaturen.

Wie bekannt giebt es davon sehr verschiedene Arten und von allen nur erdenklichen Façons und Farben; es würde eine sehr unnütze Arbeit seyn, sie hier aufzuzählen, denn jeder Fabrikant sucht hierinn seinen eigenen Geschmack geltend zu machen und wenigstens etwas neues und auffallendes zu erfinden und seine Tabacke damit in den Ruf zu bringen. Hier soll bloß die Rede davon seyn, wie man die beliebigen Etiquetten mit dem Papier zu verbinden suchen müsse. Wie gesagt bedient man sich dazu allerhand Farben, die gewöhnlichsten indessen sind Roth und Schwarz. Zur rothen Farbe wählt man Wiener- oder Florentiner Lack, auch Pariser-Roth und Zinnober, zu geringen Sorten von Tabacken nimmt man Mennige. Ein Theil Wiener Lack mit zwei Theilen Pariser Roth oder Zinnober versetzt giebt ein feineres, mit Mennige ein geringeres Braunroth; auch englisch Roth braucht man bei geringen Etiquetten. Zur blauen Farbe dient Berlinerblau oder auch Neublau. Feines Berlinerblau mit Mohnöl abgerieben und mit Terpentinöl eingerührt, giebt das schönste Blau. Neublau mit ein wenig Curcume versetzt giebt Grün. Nachdem man das Neublau mit viel oder wenig Curcume versetzt, nachdem kann jede beliebige Schattirung in Grün hervorgebracht werden. Zur schwarzen Farbe kann Frankfurter oder Kupferdrucker Schwärze, auch ausgeglühter Kienruß angewendet werden. Um den Kienruß auszuglühen und zum Kupferdruck vorzubereiten, drückt man davon soviel in ein Töpfchen fest ein, daß ohngefähr der vierte Theil vom Töpfchen leer bleibt, ein gut passender Deckel wird aufgeklebt, und das Töpfchen zwischen glühende Kohlen gesetzt. Wenn alsdann der Ruß eine Stunde lang recht ausgeglühet hat, läßt man ihn auskühlen ohne den Deckel eher zu öffnen als bis alles ausgekühlet ist. Das Frankfurter Schwarz versetzt man gern mit etwas dunklem Berlinerblau, um ihm mehr Körper zu verschaffen.

§. 312.

Wer seine Kupferplatten selbst will abdrucken lassen, der muß eine Kupferpresse dazu anschaffen. Die Kosten bei Anschaffung einer solchen Presse sind nicht von großer Bedeutung. Sie besteht aus zwei zylindrischen horizontal über einander liegenden Walzen, zwischen welchen ein mit einem Kissen beschlagenes Bret eingeschlagen. Auf dieses Kissen legt man die zum Abdruck bestimmte Platte, mit Oelfarbe eingerieben, und darauf das zuvor angefeuchtete Papier. Das Abdrucken geschiehet durch Umdrehen der an dem Zapfen der zu oberst liegenden Walze kreuzweis befestigten vier Arme. Die Farben, welche zum Kupferdruck angewendet werden, müssen die mittlere Consistenz haben, das heißt, sie müssen weder zu dick, noch auch gar zu dünnfließend seyn. Vor jedesmaligem Abdruck wischt der Drucker mittelst der Handballen und fein geriebener Kreide die Kupferplatte aus, damit blos in dem abzudruckenden Stich der Platte die Farbe zurückbleibe, der übrige Theil aber ganz blank sey. Neuerdings wenden die Kupferdrucker anstatt der Kreide eine wässrige Salmiak-Auflösung an.

Holzformen und dergl. werden ohne Presse bloß mit Hülfe der Handballen gedruckt. Eine Arbeit, die jeder Tagelöhner verrichten kann. Die Farben werden dazu sehr mit Firniß verdünnt, durch kleine Druckerballen, die mit Schaafleder überzogen und mit Kälberhaaren gestopft sind, aufgetragen. Die Farben müssen recht fein gerieben und die Druckformen immer rein und sauber gehalten werden. Durch eine besondere Vorrichtung druckt man in neueren Zeiten mit Wasserfarben äußerst schnell. Allein diese Schnelldruckerei dürfte nicht allgemein werden, denn die Farben wischen sich leicht aus.

Diese Druckerei ist gewöhnlich eine Nebenbeschäftigung für die Fabrikarbeiter, wenn sie eben nichts nothwendigeres zu thun haben; und jede Fabrik besitzt den nöthigen Apparat und siedet sich den benöthigten Firniß.

§. 313.

Bereitung des Drucker-Firniß.

Dieß kann hier ganz gewöhnlicher Leinöl-Firniß verrichten. Man bereitet ihn dadurch, wenn man z. B.

2 Pfund reines Leinöl
2 Loth Kremserweiß und
2 — Bleiglätt, beides aufs feinste gepülvert mit ersterem vermischt und dieses Gemisch bei ganz gelindem Feuer (am besten Kohlenfeuer) drei bis vier Stunden lang mäßig kocht. Nöthig ist indessen der Zusatz dieser Blei-Oxyde nicht, sie bewirken bloß, daß die Farben etwas schneller trocknen. Man nehme reines Leinöl, was nicht mit fremden Zusätzen vermischt ist, filtrire dieses durch doppeltes Löschpapier, so bleibt schon ein großer Theil Schmutz auf dem Filtro zurück. Dieses gereinigte Leinöl siedet man alsdann auf obgedachte Art, es darf nicht aufwallen, sondern nur kleine Blasen wie Perlen aufwerfen. Das Kennzeichen, ob der Firniß genug gekocht habe, ist dieß: Man steckt eine Brodrinde hinein und wenn diese hart darinn wird, so nimmt man den Firniß vom Feuer.

Siebenter Abschnitt.

Von der Bereitung aller Sorten von Schnupftabacken, nach den Methoden der besten deutschen Fabriken.

Das Verfahren unserer deutschen Fabrikanten weicht allerdings in verschiedenen Punkten bedeutend von dem der Ausländer ab. Unsere Lokalverhältnisse, das geringe Material, welches wir verarbeiten müssen, und endlich der Umstand, daß der gemeine Mann für weniges Geld doch auch einen genießbaren Schnupftaback verlangt, machen sehr wesentliche Abweichungen nothwendig. Der Fabrikant, welcher unter beschränkten Verhältnissen arbeiten muß, dessen Vermögensumstände es nicht erlauben wollen, ein ansehnlich Capital auf seine Blättervorräthe zu verwenden, wird seinen Erfindungsgeist vergebens anstrengen, wenn er es großen Fabriken gleich thun will, die sich in einer glücklichern Lage befinden. Treffen ihn widrige Conjunkturen, die der Handlung überhaupt ungünstig sind, so wird er vor jenen größeren Fabriken nie emporkommen; dieß hat eine mehr als hundertjährige Erfahrung zur Gnüge bewiesen.

Vieles Ausländische ist unseren Lokalverhältnissen gar nicht angemessen und es würde lächerlich seyn, wenn wir alles Ausländische bloß deßhalb nachahmen wollten, weil es ausländisch ist, ohne es vorher einer genauen Prüfung zu unterwerfen, ob es sich unserer Lokalität anpassen lasse, oder nicht. Ein jeder Fabrikant muß seine Lage in Hinsicht des Absatzes seiner Fabrikate genau

erwägen, bevor er sich entschließen darf, von seiner bereits gewohnten Fabrikation abzugehn.

---

§. 314.

St. Omer. Erste Sorte.

Hierzu wähle man ein recht fettes und wohlriechendes virginisches Blatt, (Suizens) und lasse die gröbsten Ribben davon abnehmen, sollten noch magere Blätter darunter befindlich seyn, so lasse man es vorher sortiren. Auf hundert Pfund dieser vorbereiteten Blätter bediene man sich folgender Sauce:

15 Pfund Kochsalz,
4 — neue schwarze Tamarinden,
4 — vom besten gereinigten Salmiak,
1 — Weinsteinsalz, oder gereinigte Pottasche,
5 — gute Weinhefen,
2 — Zuckersyrup,
4 Loth Rosenholzöl, (Oleum ligni rhodii) und
1 — grauen Ambra.

Mit diesen Materialien verfahre man also:

Die zerstoßenen Tamarinden werden nebst den Weinhefen mit fünf und zwanzig Pfund Wasser zu einer Syrup ähnlichen Flüßigkeit angerührt, der gepülverte Salmiak nebst den übrigen Ingredienzien darunter gebracht, das Rosenholzöl mit dem Syrup vermischt, alles gut umgerührt und diese Mischung zwei Tage lang, gut verstopft, in die Wärme gesetzt, so wird sie anfangen in Gährung zu kommen. Zuletzt wird der Taback durch das Kochsalz, welches man darunter siebt, abgekühlt. Diese Sorte eignet sich, um Carotten davon zu ziehen.

§. 315.

St. Omer. Zweite Sorte.

Auf hundert Pfund fette Suizens-Blätter und ohngefähr dreißig Pfund Wasser, verwende man folgendes:

3 Pfund feinen Salmiak,
$4\frac{3}{4}$ — Sal tartari,
4 — 5 Pfund neue braune Tamarinden,
5 — 6 — guten rothen Wein,
2 — • — ausgepreßtes Rosenwasser,
2 Loth frische Vanille,
2 — feinen Zimmt, abgekühlt mit
14 — 15 Pfund Kochsalz.

Mit diesen Materialien operire man auf ähnliche Art, als bei der vorigen Sauce gesagt ist. Bei allen Saucen, die für feine Schnupftabacke bestimmt sind, mache man es sich zur Regel, jedes Ingredienz von bester Güte zu wählen und suche sich eine genaue Kenntniß von allen diesen Dingen zu erwerben, man wird oft im Einkauf der Droguerei-Artikel gewaltig betrogen, wenn man nicht selbst Kenner davon ist und mit fremden Augen sehen, oder sich bloß darauf verlassen muß, was der Verkäufer davon rühmt.

Alle feine Sorten von Schnupftabacken, sie mögen im Blatt oder Mehl behandelt werden, auf französische, holländische oder deutsche Art behandelt werden, dürfen nicht warm, sondern nur kalt gähren. Uibrigens sind alle hier angeführte Saucen auf hundert Pfund Taback berechnet.

§. 316.

St. Omer. Dritte Sorte.

Hierzu wähle man drei Theile beste virginische und einen Theil Fünfkirchner Blätter, und bediene sich zur Sauce folgender Materialien:

3 bis 4 Pfund neue Tamarinden,
6 — 8 — guten Wein, oder Weinessig,
3 — 4 — guten Salmiak,
$\frac{3}{4}$ Pfund gereinigte Pottasche,
2 — Wacholdersaft,
1 — guten Honig,

Umstände diese langsame Extraktion nicht gestatten, so kann sie auch im zerkleinten Zustande untergemischt werden. Calmus, Angelik- Alant- und Eibischwurzel, können mit zwanzig Pfund Wasser nach Belieben extrahirt werden.

§. 320.

Holländer in Bleidosen.

Dazu dienet am besten das Mehl von fettem nicht allzu dunkelbraunen Szegediner Blatt; die Sauce besteht aus folgendem:

6 Pfund weißem Weinstein,
10 — ächtem Weinessig,
4 — braune Tamarinden,
2 — kleine Rosinen (Corinthen),
1 — Rohr-Cassie, (Cassia fistula)
8 Loth Vielwurzel,
16 — bittere Mandeln,
16 — Caroby,
2 Pfund gepülvertes gelbes Sandelholz,
14 — 15 Pfund Kochsalz.

Das Sandelholz dienet hier bloß, dem Taback die erwünschte braungelbe Farbe zu verschaffen, deßwegen ist die anzuwendende Dosis willkührlich, und kann nach Befinden vermehrt oder vermindert werden, je nachdem die Farbe des Tabackmehls beschaffen ist, oder der Geschmack der Käufer es erfordert.

§. 321.

Holländischer Preßtaback in Rollen zu spinnen.

Um diese Sorte dem ächten holländischen Preßtaback täuschend ähnlich darzustellen, wähle man dazu ein recht fettes Fünfkirchner oder Szegediner Blatt, oder man veranstalte eine Mischung aus beiden. Dazu können folgende Ingredienzien dienen:

6 Pfund vom besten Salmiak,
1 — Sal tartari,

12 Pfund rother Wein,
2 — neue schwarze Tamarinden,
½ — Rhodiserholzwurzel,
2 Loth Vanille,
2 — grauer Ambra, aufgelöst mit
6 — Orangeblütöl (Oleum neroli), und mit
15 Pfund Kochsalz abgekühlt.

Um diesem Taback die dem ächten Preßtaback eigene Fettigkeit zu ertheilen, lauge man die abgehauenen Ribben mit Wasser aus und wende diese Lauge anstatt des Wassers zum Anfeuchten mit an. Dieser Handgriff läßt sich auch überhaupt bei allen Schnupftabacksorten ohne Ausnahme anwenden.

§. 322.

Marino.

Auf hundert Pfund Tabackmehl von fetten Caroler Blättern verwende man:

5 Pfund Weinsteinsalz,
2 — ausgepreßtes Rosenwasser,
8 — Weinessig,
8 — Saft von Aepfel oder Birnquitten,
1 — Königskerzenblüte,
14 — Kochsalz.

§. 323.

St. Vincent.

Dazu vermische man drei Theile fette virginische Blätter mit einem Theile fetter ungarischer; zur Sauce kommt:

4 Pfund neue schwarze Tamarinden,
1 — Calmus,
1 — Wacholdersaft,
1 — Honig,
2 — Rosenwasser,

4 Pfund gute Weinhefen,
4 — Salmiak,
1 — Sal tartari oder gereinigte Pottasche,
1 Loth Nelkenöl,
1 — Citronenöl,
15 Pfund Kochsalz.

Vom St. Vincent pflegt man meistens Carotten zu verfertigen. Wenn dieses nicht geschehen soll, so werden die Blätter gepreßt; man nimmt alsdann, wenn sie einige Tage in der Presse gestanden haben, während welcher Zeit diese immer schärfer angezogen wird, die durchs Pressen und die schichtweise dazwischen liegenden Breter sich gebildet habenden Kuchen heraus, preßt sie in Fässer oder Kisten mittelst einer großen Presse fest ein und läßt sie einige Monate so eingepreßt stehen, alsdann erst klein arbeiten. Wenn es die Umstände erlauben, können sie auch so lange in der Presse selbst stehen bleiben.

§. 324.

Straßburger Naturell.

Hierzu veranstalte man eine Mischung aus virginischen und ungarischen Blättern oder dergleichen Abgängen; oder auch aus grob gearbeitetem Mehl von ähnlichen Blättergattungen, zur Sauce bediene man sich nachstehender Ingredienzien:

6 Pfund fein gepülverten weißen Weinstein,
2 — braune Tamarinden,
4 — Weinessig,
2 — Zuckersyrup,
8 Loth Florentiner Veilchenwurzel,
8 — Rosenwasser,
1 — feinen Zimmt,
12 Pfund Steinsalz,
eine Dünkirchner St. Omer-Carotte.

Die Carotte wird aufgemacht, klein geschnitten, mit ohngefähr 6 Kannen (12 Pfund) lauwarmen Wasser übergossen und bleibt in diesem Aufguß vier und zwanzig Stunden unter öfterem Umrühren stehen. Die Lauge wird alsdann durch ein Sieb abgelassen und der Rückstand ausgepreßt. Alles übrige wird untergemischt.

Die Naturellsorten sollten eigentlich ihrer Benennung nach ohne alle Beitze und Zusätze behandelt werden, wie es auch in den französischen Fabriken größtentheils geschieht; auch in Ungarn beobachtet man ein ähnliches Verfahren. Man salzt die Tabacke bloß ein und beizt sie mit der Lauge von den abgehenden Ribben. Wir können freilich nicht immer auf diese Art operiren, weil wir das Material nicht zu immer beliebiger Auswahl haben können. Dieser Taback wird übrigens ganz grob gearbeitet.

§. 325.

Feiner Violet, oder Veilchen-Rappee.

Hierzu wählt man gewöhnlich ein fettes ungarisches Blatt oder dergleichen Mehl, auch können die Abgänge von anderen wohlriechenden Blättern dazu gemischet werden, die Sauce besteht aus:

2 Pfund frischer Florentiner Violwurzel,
$\frac{1}{2}$ — Lavendelblüten,
4 Loth Vanille,
16 — Rosenholz, und
2 Pfund Kochsalz.

Diese Spezies werden, ohne sie vorher zu dörren, gehörig zerkleint, mit zwanzig Pfund warmen Wasser übergossen und mit Hülfe der Sandbadwärme einer achttägigen Digestion unterworfen. Alsdann die wohlriechende Flüßigkeit abgegossen. Sie wird in einer wohl verstopften Flasche an einen kühlen Ort gesetzt. Nun werden zehn Pfund kochendes Wasser aufgegossen, auch wieder etwas Salz zugesetzt. Nach Verlauf von acht Tagen wird die

Flüßigkeit abermals abgegossen und der Rückstand derb ausgepreßt. Man vereinige nun beide Flüßigkeiten mit einander, darinn löse man

2 Pfund feinen Salmiak und
½ — Sal tartari, und kühle den fertigen Taback auf jede hundert Pfund mit
10 — Kochsalz.

Bei geringeren Violet-Sorten werden gewöhnlich alle wohlriechende Materialien geradezu untergemischt.

§. 326.

Son de Tonco.

Der ächte Tonco-Taback wird in Spanien freilich nur aus Havana- und dergleichen feinen Blättern bereitet. Wir müssen uns begnügen, ihn so gut als möglich nachzuahmen. Am besten wird dieß gelingen, wenn ein fettes Caroler Blatt dazu verwendet wird. Auf hundert Pfund Mehltaback setze man folgende Sauce:

½ Pfund fein gepülverte Toncobohnen,
1 — getrocknete und gepülverte Melilotenblüten,
8 Loth dergleichen Lavendelblüten,
8 — gepülverten Gummi Benzoe,
8 — Gummi Storax,
2 Pfund Zuckersyrup, damit vermische man
1 Loth Citronenöl,
1 — Bergamottenöl,
1 — Zimmt oder Zimmtblütenöl und setze zu dieser Flüßigkeit:
4 Pfund rothen Landwein, oder guten Weinessig,
2 — Salmiak,
½ — gereinigte Pottasche,
4 — gepülvertes rothes Sandelholz und
15 — Kochsalz.

Alle diese Materialien werden untergemischt. Das Sandelholz giebt diesem Taback eine brennend hochrothe Farbe; bei geringeren Sorten wendet man englisch Roth an, diese Färbung fällt indessen nicht sonderlich aus.

§. 327.

Bon bon, oder Spaniol für Damen.

Auf hundert Pfund Mehltaback von irgend einer guten Gattung von Blättern werden folgende Materialien angewendet:

6 Pfund weißer Weinstein,
1 — Violwurzel,
1 — Melilotenblüten,
¼ — Lavendelblüten,
¼ — Zimmtblüten,
4 Loth gestoßne Nelken,
4 — Cedra- oder Citronenöl,
2 — Bergamottenöl,
1 — grauer Ambra,
2 Pfund gepülvertes rothes Sandelholz, abgekühlt mit
14 — 15 Pfund Kochsalz.

§. 328.

Fingirter St. Omer. Erste Sorte.

Wenn ein Theil Abgänge von virginischen und anderen guten Blättergattungen zu einem Theile guter, fetter und gesunder deutscher Blätter gemischet werden, so entstehet daraus ein Fabrikat, dem St. Omer ähnlich, welches von dem gemeinen Mann immer sehr gesucht werden und recht gut verkaufbar seyn wird. Dergleichen Tabacke, die als Surrogate der besseren Sorten dienen müssen, nenne ich fingirte Sorten, weil mir dieser Ausdruck sehr passend scheint. Es ist nicht rathsam, beide Arten von Blättern sogleich mit einander zu vermischen und fermentiren zu lassen, (wie ich in der Folge zeigen werde) sondern es ist rathsamer, die Mi-

schung erst dann vorzunehmen, wenn die Gährung beendigt ist. Auf jede hundert Pfund von dergleichen Material setze man folgende Sauce:

6 Pfund gute Weinhefen,
2 — Wacholdersaft,
1 — Calmus,
2 — Rosenwasser,
1 — Honig,
6 — frische saure Kirschen, mit den Kernen zerstampft und den Brei durch ein Sieb gerührt.
1 — frisches Sassafrasholz,
½ — Alantwurzel,
½ — Althee- oder Eibischwurzel,
4 — Salmiak,
½ — gereinigte Pottasche, mit
10 — Kochsalz auf jede hundert Pfund präparirten Taback abgekühlt.

Das geraspelte Sassafrasholz, nebst dem zerstoßenen Calmus, der Alant und Altheewurzel können im Sandbade, oder auf sonst beliebige Art ausgezogen werden. Es ist sehr dienlich, dergleichen Hölzer und Wurzeln ein paar Tage vorher im Wasser einzuweichen.

§. 329.

Fingirter St. Omer. Zweite Sorte.

Auf hundert Pfund fette Landblätter oder Mehl von dergleichen Blättern verwende man folgendes:

4 Pfund Salmiak,
½ — gereinigte Pottasche,
2 — Hollundersaft,
2 — Honig,
2 — Rosenwasser,
1 — Angelikwurzel,
3 — frische welsche Nußblätter,

3 Pfund Frankfurter Schwarz, und mit
10 — Kochsalz auf jede hundert Pfund fertig präparirten St. Omer abgekühlt.

Zum Schwarzfärben dergleichen fingirter Tabacke bedient man sich lieber des Frankfurter Schwarz und wendet Blauholz, Gallus und Eisenvitriol ungern an.

§. 330.

Fingirter St. Omer. Dritte Sorte.

Auf hundert Pfund fette ausgeribbte Landblätter oder dergleichen Mehl verwende man:

6 Pfund rothen Weinstein,
4 — braune Tamarinden,
2 — gebackne saure Kirschen,
8 — guten Essig,
2 — Rosenwasser,
4 Loth Zimmtblüten,
2 — Cardamomen,
3 Pfund Frankfurter Schwarz und mit
10 — Kochsalz auf jede hundert Pfund abgekühlt.

Die Kirschen werden zerstampft, mit sechs Pfund Wasser weich gekocht und durch ein Sieb getrieben. Der gepülverte Weinstein nebst den übrigen sauren Ingredienzien können mehrere Tage in der Wärme digeriren, alsdann erst das Rosenwasser nebst den Gewürzen zugesetzt werden.

§. 331.

Fingirter Straßburger.

Auf hundert Pfund fette dunkelbraune Landblätter wird gebraucht:

6 Pfund schwarze Tamarinden,
4 — unreife welsche Nüsse,
1 — geraspelt Sassafrasholz,

1	Pfund	Calmus,
2	—	Rosenwasser,
4	—	Salmiak,
1	—	gereinigte Pottasche,
10	—	Kochsalz,
4—5	—	Frankfurter Schwarz,
8	Loth	Badian,
2	—	Zimmt-Cassia,
2	—	Gewürznelken.

Die gehörig vorbereiteten Materialien, können mit fünf und zwanzig bis dreißig Pfund Wasser ebenfalls, (jedoch mit Zurücklassung des Kochsalzes) mehrere Tage in der Wärme digeriren.

§. 332.

Fingirter Pariser.

Hierzu kann dienen, die Hälfte Mehl von fettem Landblatt, zur Hälfte mit ungarischen Abgängen oder dergleichen gemischt. Es versteht sich übrigens ohne Erinnerung, daß alle diese Tabacke weit besser ausfallen müssen, wenn sie einen Zusatz von guten Blättern oder dergleichen Abgängen erhalten. Dazu kommt:

4	Pfund	Salmiak,
½	—	gereinigte Pottasche,
4	—	braune Tamarinden,
1	—	Honig,
1	—	Hollundersaft,
2	—	Calmus,
1	—	Wacholderbeere,
2	Loth	Tonco-Bohnen,
1	—	Vanille, und

10 Pfund Salz auf jede hundert Pfund Taback.

Alle diese Spezies werden mit fünf und zwanzig bis dreißig Pfund Wasser eingerührt, und ist nicht nöthig, etwas davon zurückzulassen.

§. 333.

Fingirter Dünkirchner.

Hierzu dienet auf hundert Pfund fetter Blätter oder einer schicklichen Mischung von Blätterabgängen:

6 Pfund weißer oder
8 — rother Weinstein,
8 — guter starker Landwein,
5 — neue schwarze Tamarinden,
2 — Wacholdersaft,
1 — Königskerzenblüte,
2 — Rosenwasser,
3 — 4 — Frankfurter Schwarz,
1 Loth Vanille,
10 Pfund Kochsalz auf hundert Pfund bereits vergohrnen Taback.

Der Weinstein zersetzt sich im Tabacke nur langsam, daher alle die Tabacke, welche mit Salmiak und Pottasche behandelt sind, eher verkaufbar werden, als jene, welche Weinstein enthalten. Man kann aber auch diesen zwingen, sich schneller zu zersetzen, wenn man ihn aufs feinste pülvert und gleich anfangs dem gährenden Tabacke zutheilt, wo mittelst der warmen Beize eine schnellere Zersetzung desselben erfolgt.

§. 334.

Rappee.

Auf hundert Pfund fette Landblätter, oder dergleichen Mehl oder auch Abgänge von verschiedenen Blättergattungen bediene man sich folgender Ingredienzien:

4 Pfund Salmiak,
1 — gereinigte Pottasche,
1 — fein gepülverten Weinstein,
5 — 6 — gebackne Pflaumen, oder Pflaumen-Mus,

2 Pfund Wacholderbeere,
1 — Angelikwurzel,
½ — Colophonium,
4 — Essig, und mit
10 Prozent Kochsalz abgekühlt.

Die Pflaumen werden gekocht, dann klein gerührt und durch ein Spahnsieb getrieben; die zerstampften Wacholderbeere nebst der Angelikwurzel werden mit ohngefähr zwanzig Pfund kochendem Wasser ausgezogen, hierauf die Sauce zusammengesetzt. Wenn die Tamarinden in niedrigem Preise stehen, ist es jederzeit rathsamer, sie anstatt der Pflaumen anzuwenden; sie geben den reinsten St. Omer-Geruch, das heißt wenn sie frisch und unverdorben sind. Sind sie aber bereits vertrocknet, oder breiartig und übelriechend, wie man sie bisweilen in den Droguereihandlungen findet, so thut man besser, Pflaumen anzuwenden. Gilt aber das Pfund gute Tamarinden z. B. vier Groschen, wie es jetzt der Fall ist, so würde es die größte Thorheit seyn, Pflaumen zu brauchen, die eben so viel kosten und doch nur ein Surrogat der Tamarinden seyn und bleiben werden. Bei den jetzt so sehr niedrigen Preisen der Tamarinden dürfte vielleicht manche Fabrik, die viel auf St. Omer zu verarbeiten hat, auf den sehr natürlichen Einfall kommen, sie bei großen Partien direct zu beziehen, da nun aber dieser Artikel nicht lange dauert, sondern bald schmierig wird und seinen angenehmen Geruch verliert, so würde auch mancher dabei zu Schaden kommen, oder seine Tabacke mit schlechten Tamarinden verderben. Deßwegen gebe ich den Rath, wenn man eine Partie davon committirt hat, solche bald nach Ankunft einsalzen zu lassen, man legt sie schichtweise mit Kochsalz, worunter man etwas Salpeter mischen kann, in grüne Weinfäßchen oder in Töpfe von grauem Steinzeug ein. So lassen sie sich über Jahr und Tag, in einem Keller oder Gewölbe, unverändert aufbewahren.

§. 335.

Rappee. Zweite Sorte.

Auf hundert Pfund fette deutsche Blätter oder dergleichen Mehl nehme man:

4 Pfund Salmiak, oder von der §. 139 angegebenen
10 — Ammoniaksolution,
½ — Sal tartari oder gereinigte Pottasche,
10—12 Pfund gute Weinhefen,
4 Pfund Pflaumenmus, oder gerührte Pflaumen, oder eben so viel Tamarinden,
2 — Wacholdersaft,
2 — Zuckersyrup,
1 — Königskerzenblüte,
2 — Rosenwasser,
4 Loth frische Citronenschalen, klein geschnitten, und
10 Pfund Kochsalz auf jede hundert Pfund Toback, der bereits fermentirt hat.

Die Königskerzenblüte kann hier mit ohngefähr zwanzig Pfund kochendem Wasser ausgezogen werden, damit werden alsdann die übrigen Spezies verdünnt. Die bereits erwähnte Ammoniaksolution kann bei allen Sorten ordinärern Schnupftabacke der Kosten-Ersparniß wegen angewendet werden. Dies will ich hiermit, um unnöthige Wiederholungen zu vermeiden, ein für allemal erinnern. Wie man die käufliche Pottasche ohne Mühe und Kosten selbst reinigen könne ist bereits unter §. 138 angezeigt. Im Einkauf des Kochsalzes ist oft ein großer Unterschied zu bemerken, dieses kann oft zehn bis zwölf Prozent Feuchtigkeit enthalten, die es aus der Luft sehr begierig anzieht. Man muß auf diesen Umstand jedesmal wohl Acht haben, um sich in Hinsicht des anzuwendenden Quantums nicht zu täuschen.

§. 336.

Die Weinhefen lassen sich an solchen Orten, wo sie wohlfeil und unverdorben zu kaufen sind, mit Vortheil bei der Schnupf-

tabackbereitung anwenden. Sie können dem Fabrikanten eine reiche Ausbeute schon dadurch verschaffen, daß sie das Gewicht vermehren, ohne daß dem Schnupfer ein Nachtheil dadurch zugefügt wird. In diesen Hefen sammlet sich viel Weinstein, welchen die Weine allmählig absetzen. Wer also viel von diesen Hefen anwendet, ich will sagen zwanzig bis fünf und zwanzig Pfund auf hundert Pfund Taback, der kann allen Weinstein ersparen. Die Weinhefe besitzt keine schädlichen Eigenschaften, sie stopfet und adstringirt nicht, wie viele Ingredienzien, die bei der Schnupftabackbereitung in Anwendung sind, und die brenzlichen Oeltheile, welche sie enthält, verfliegen durch die Gährung.

Es ist aber ein großer Unterschied in Hinsicht der Qualität zu finden. Hefen von edlen Weinsorten sind natürlich besser, als von geringeren Sorten. Hefe von geringem Landwein enthält mehr Säure, aber auch mehr Weinstein als die Hefe von solchen Weinen, die ein wärmeres Clima hervorbrachte. Es wird daher nothwendig, die eingekauften Weinhefen zu untersuchen, zu welcher Absicht sie tauglich sind. Dies kann geschehen, indem ein kleiner Theil davon in einem Bierglase mit Wasser bergossen und gut umgerührt wird. Nun wartet man einige Stunden, nachdem sie sich völlig im Wasser gelöset haben, und die festen Theile sich zu Boden gesetzt haben; am besten man läßt die Flüßigkeit über Nacht ruhig und wohlbedeckt stehen. Den folgenden Morgen untersucht man die überstehende weinhelle Flüßigkeit und man wird sich durch Farbe, Geruch und Geschmack den Augenblick überzeugen, ob die Hefe etwas tauge oder nicht. Schlechte Hefen wende man nicht auf Taback an, er wird mehr dadurch verdorben als veredelt. Hat man aber Gelegenheit, schlechte oder bereits verdorbene Weinhefen für ein geringes Geld zu kaufen, so versäume man diese Gelegenheit nicht, trockne und verkohle sie, lauge sie aus, verdunste die Lauge zu Gewinnung des Weinsteinsalzes, so hat man mehrere Bedürfnisse für seine Fabrik mit leichter Mühe und wenigen Kosten gewonnen.

Ueberhaupt sollte jeder Tabackfabrikant außer der nöthigen Waarenkenntniß, sich zugleich so viel chemische Kenntniß zu erwerben suchen, als er für sein Fach und zur Bereitung der benöthigten Präparate bedarf. Erst alsdann kann er sich den glücklichsten Erfolg seiner Bemühungen versprechen.

§. 337.

Fingirter Marocko.

Auf hundert Pfund Mehltaback von fetten Landblättern verwende man:

6 Pfund Weinsteinsalz,
12 — Weinessig,
4 — Rosenwasser,
6 — Citronensaft,
½ — Melilotenblüte, mit
10 Prozent Salz abgekühlt.

Hier ist bloß die Melilotenblüte mit kochendem Wasser zu extrahiren; sie darf nicht untergemischt werden.

§. 338.

Fingirter Marino.

Man nehme auf hundert Pfund Tabackmehl:

6 Pfund Weinsteinsalz,
6 — guten Landwein,
4 — Rosenwasser,
4 — Zuckersyrup,
½ — Violwurzel,
12 bis 15 Pfund Saft von guten Aepfeln,
2 Pfund frisches Süßholz,
½ — frische Feigen,
4 Loth Balsam von Peru, (Balsam. peruvianum)
4 — Sternanies,
4 — italienischen Fenchel,

Man ziehe die Königskerzenblüte mit zwanzig Pfund kochendem Wasser aus und löse in diesem Extrakte

2 Pfund gestoßnen Salmiak nebst

½ — gereinigte Pottasche oder Weinsteinsalz, mit dieser Lösung die übrigen Spezies verdünnt und

mit 10 Prozent Kochsalz den fertigen Tabak abgekühlt.

§. 341.

Fingirter Violet.

Auf hundert Pfund Mehl von geringen Blättern verwende man:

2 Pfund florentinische Iris-Wurzel,
1 — Königskerzenblüten,
8 Loth Calamitstorar,
8 — Lavendelblüten,
4 — Zimmtblüten,
2 — Cardamomen.

Da bei dieser Sauce die Violwurzel das Haupt-Ingrediens ist, welches immer stark vorriechen darf, so pülvere man sie nicht, weil ihr natürlicher Geruch dadurch, und besonders durch das vorhergegangene Darren verändert wird. Wird sie in Stücken zerstossen oder zerschnitten und in einen gläsernen Tubulat-Kolben mit einigen Pfunden Wasser übergossen, dieses abdestillirt und noch einigemal Wasser durch den Tubus nachgegossen, so lassen sich ihre wohlriechenden Theile völlig ausziehen. Königskerzenblüte und Lavendel können dann für sich, entweder durch Destillation oder auch durch kochenden Aufguß ausgezogen werden; die wenigen Gewürze nebst dem Storax kann man untermischen. In den vereinigten wässrigen Extrakten, löse man endlich

2 Pfund Salmiak,
½ — gereinigte Pottasche,
4 — fein pulverisirtes rothes Sandelholz, und
2 — Frankfurter Schwarz. Die Abkühlung geschiehet
mit 10 — Kochsalz auf jede hundert Pfund Tabak.

Weil man den Violet in mehreren Gegenden von rothbrauner Farbe verlangt, so färbt man ihn mit dem rothen Sandel. War indessen das dazu bestimmte Mehl nicht von natürlich dunkelbrauner Farbe, welches sich beim Anfeuchten desselben sogleich zeigen muß, dann setze man etwas Frankfurter Schwarz hinzu.

§. 342.

Fingirter Straßburger Rappee.

Auf hundert Pfund grob gearbeiteten Mehl- oder Blättertaback, setze man folgende Spezies in Anwendung:

4 Pfund schwarze Tamarinden,
2 — Zuckersyrup,
2 — Wacholdersaft,
1 — frischen oder getrockneten Calmus,
1 — Rosenholz,
2 — Salmiak,
½ — gereinigte Pottasche und
10 — Kochsalz auf jede hundert Pfund ausgegohrnen Taback.

Von Calmus und Rosenholz kann entweder durch Destillation oder durch eine mehrtägige Digestion, bei welcher man Kochsalz anbringt, ein kräftiger Extrakt bereitet werden.

§. 343.

Fingirter Preßtaback.

Diese Sorte Taback geht stark nach Polen und wird theils im Blatt angesaucet und zu den bekannten kleinen Rollen verarbeitet, die in graues Papier eingeschlagen und mit dem Fabrikzeichen der bekannten holländischen Fabrik des Jaan Nefsing versehn und in Kisten verpackt, zu ganzen Ladungen, aus den ost- und westpreußischen Fabriken versendet; in Polen selbst und an den Grenzen von Polen werden auch Mehltabacke auf diese Art behandelt.

Folgende Angaben zu ihrer Bereitung sind die vorzüglichsten, man nehme z. B. auf hundert Pfund Blatt:

5 bis 6 Pfund gebackne Pflaumen, mit
4 Loth frischen Citronenschalen, und
4 — Pomeranzenschalen gekocht,
4 — 5 Pfund gute Weinhefen,
4 Pfund Salmiak,
½ — gereinigte Pottasche,
10 Prozent Koch- oder Steinsalz auf ausgegohrnen oder fermentirten Taback.

Die Pflaumen werden nebst den Kernen im Mörser zerstoßen, dann nebst den Weinhefen, Citronen- und Pomeranzenschalen in einem bedeckten Geschirr mit vier und zwanzig Pfund Wasser gelinde gekocht; hierauf durch ein Spansieb getrieben und in dieser Brühe Salmiak und Pottasche gelöst.

§. 344.

Bereitung eines fingirten Preßtabacks feinerer Art.

Auf dieselbe Quantität Blätter oder Mehltaback wende man an:

8 — 10 Pfund guten Landwein,
6 — neue Tamarinden,
4 — Rosenwasser,
1 — Königskerzenblüte,
4 Loth möglichst zerkleinte Vanille,
8 — Violwurzel,
6 Pfund Salmiak,
1 — gereinigte Pottasche und
10 Prozent Koch- oder Steinsalz.

Königskerzenblüte und Vanille müssen jedes für sich extrahirt werden, die wenige Violwurzel kann man untermischen.

Um den fingirten Preß-Rollen die nöthige schwarzbraune Farbe zu verschaffen, bedient man sich bei den Saucen auf fingirten Preßtaback folgendes schwärzenden Zusatzes:

Es wird nämlich:

1 Pfund gemahlnes oder geraspeltes Blauholz mit
10 — 12 Pfund Wasser ausgekocht, diese blaue Brühe
gießt man noch kochend auf:
½ Pfund fein gepülverten Gallus und
8 Loth Eisenvitriol; rührt alles gut um, und läßt diese Lösung vier und zwanzig Stunden stehen und gießt alsdann das dünnflüssige durch ein grobes Tuch davon ab.

Man muß hierzu eine Sorte Vitriol wählen, die möglichst kupferfrei ist. Die blaßgrünen Sorten sind die reinsten. Um sie aber noch mehr in Hinsicht ihres Gehaltes auf Kupfer zu untersuchen, löse man etwas davon in Wasser und lege ein Stückchen blankes Eisen, etwa eine Messerklinge oder dergl. hinein, welche sich, wenn der Vitriol Kupfer enthielt, bald mit einem röthlichen Ueberzuge, welcher Kupfer ist, bedecken wird.

Sollte man keine kupferfreie Sorte von Vitriol erhalten können, dann müßte man sich schon die Mühe nehmen, ihn selbst zu reinigen. Dieß kann geschehen, wenn ein Theil Vitriol mit zwei Theilen kochendem Wasser gelöset, diese Lösung nun in einem eisernen Geschirr eine Stunde lang über hinein geworfene Eisenbleche gekocht wird. So sondert sich das Kupfer von dem Vitriol ab und begiebt sich an das metallische Eisen. Man findet es theils an den Wänden des Kochgeschirres selbst, theils an den hineingeworfenen Eisenblechen hängend; wo man es mit einem Messer oder einer Bürste leicht abkratzen kann.

Gießt man diese Lauge durch ein Tuch, so schießt der Vitriol oder das sogenannte Kupferwasser von neuem und zugleich gereiniget in Crystallen an, die man auf ein Filtrum bringt und das Wasser davon ablaufen läßt, alsdann zu künftigem Gebrauch aufheben kann. Man kann also, wenn man diese Mühe sich nicht verdrießen läßt, seinen benöthigten Eisenvitriol im Vorrath reinigen. Bei Mehltabacken braucht man weit lieber das Frankfurter Schwarz.

§. 345.

Fingirt ungarisch gebeizter Taback.

Auf hundert Pfund Mehl von fetten Landblättern wird folgendes dazu verwendet:

2 Pfund Königskerzenblüte,
2 — Rosenwasser,
2 — Zuckersyrup,
6 — Weinessig,
6 — frische und recht reife Pflaumen, die im Mörser mit den Kernen zerstampft, gekocht und durchgeschlagen werden,
3 — Salmiak,
1 — gereinigte Pottasche,
10 Prozent Kochsalz.

§. 346.

Zweite Sorte ungarisch gebeizter Taback, auch Neuröder genannt.

Die Darstellung des ungarischen sogenannten gebeizten oder Neuröder-Tabacks gelingt zwar auf verschiedene Art, wenn man nur mit gutem Material versehen ist; hier soll indessen bloß von einer fingirten Sorte die Rede seyn, wozu auf hundert Pfund Mehltaback folgende Materialien erforderlich sind:

4 Pfund gebackne Pflaumen, die gekocht und durch ein Spansieb gerührt werden, damit die Kerne zurückbleiben,
1 — Violwurzel, die zerstoßen und mit 6 bis 8 Kannen Wasser extrahirt wird,
8 — guter Landwein,
4 Loth Toncobohnen, fein gepülvert und untergemischt,
4 — Badian,
8 — italienischer Fenchel,

4 Pfund Salmiak,
1 — gereinigte Pottasche,
14—15 Pfund Kochsalz.

§. 347.

Hanoveraner.

Eine Sorte, die besonders in Schlesien und an den polnischen Grenzen beliebt ist; dazu gehört auf hundert Pfund Mehltaback:

2 Pfund Salmiak,
$\frac{1}{2}$ — gereinigte Pottasche,
4 — Weinessig,
3 — gelbblühende Meliloten,
14—15 Pfund Kochsalz.

Die Meliloten werden mit kochendem Wasser ausgezogen und dürfen durchaus nicht untergemischet werden.

§. 348.

Fingirter Tonco.

Auf hundert Pfund Mehl von geringen Landblättern verwende man:

1 Pfund gelbblühende Meliloten,
$\frac{1}{4}$ — gepülverte Toncobohnen,
$\frac{1}{4}$ — Lavendelblüten,
$\frac{1}{4}$ — Gummi Storax,
$\frac{1}{4}$ — — Benzoe,
2 — Salmiak,
$\frac{1}{2}$ — gereinigte Pottasche,
5 — englisch Roth,
14—15 Pfund Kochsalz.

Der zu Toncotaback bestimmte Mehltaback wird zuerst mit der Auflösung von einem halben Pfunde gereinigter Pottasche in zwanzig Pfund Wasser angefeuchtet und wenn die Fermentation

beendigt ist, werden alle oben bemerkte Ingredienzien im gepülverten Zustande untergemischt.

§. 349.

Fingirter Brasilien-Taback.

Hier könnte ich zwar eine Sorte Taback bereiten lehren, die aus Landblättern bereitet, in Rollen gesponnen, in Suronen eingenähet, und wegen ihrer täuschenden Aehnlichkeit als ächter Brasilientaback versendet werden könnte. Wie es andere vor mir gethan haben. Allein ich bin weit entfernt, meine Leser mit trüglichen Hoffnungen zu täuschen: (praktische Fabrikanten würden sich ohnedieß nicht täuschen lassen) sondern ich will hier eine Sorte Schnupftaback angeben, die als Surrogat des ächten Brasilientabacks für den gemeinen Mann dienen kann.

Dazu verwende man auf hundert Pfund Mehl von fetten wildriechenden Landblättern, wozu der sogenannte asiatische Taback (Nicotiana rustica) brauchbar ist:

6 Pfund Weinsteinsalz,
6 — Zuckersyrup,
16 — oder 8 Kannen guten Essig,
1 — getrocknete und gepülverte Nußblätter,
1 — Coriander,
1 — bittere Mandeln,
¼ — Zimmtblüten.

Um diesen Taback in aller Kürze und mit wenigen Unkosten zu bereiten, lasse man Nußblätter, Coriander, Mandeln und Zimmtblüten, gleich mit unter den Taback mahlen, wenn nicht schon dergleichen Mehl vorräthig ist. Ist aber das letztere der Fall, dann mische man die gepülverten Spezies nebst

4 Pfund Schüttgelb oder
3 — pulverisirtem gelben Sandelholz darunter und
kühle mit 15 — Kochsalz ab.

Das Schüttgelb darf nicht sandig, auch nicht aus Curcume bereitet seyn, lieber bediene man sich des Sandelholzes.

Wenn der Essig mit dem Syrup vermischt ist, trage man das Weinsteinsalz nach und nach mit der nöthigen Vorsicht ein, bedecke das Geschirr so lange, bis der Schaum vergangen ist, alsdann feuchte man den dazu bestimmten Mehltaback nur mäßig damit an, damit er die zum Schwitzen nöthige Feuchtigkeit erhalte. Er darf nur ganz gelinde gähren (nicht eigentlich fermentiren) und wird, sobald als er zu warm werden will, mit der nöthigen Dosis Kochsalz abgekühlt.

§. 350.

Fingirter Brasilientaback. (Nach einer anderen Angabe.)

Ein berühmter Chemiker, der über alle technische Gewerbe in einem sehr entscheidenden Tone spricht, giebt folgende Vorschrift zu Bereitung eines Brasilien-Schnupftabacks, die auf hundert Pfund Mehltaback berechnet, also lautet:

An Materialien werden zu diesem Taback erfordert:

5 Pfund Kochsalz,
2½ — gereinigte Pottasche,
40 — Zimmtwasser.

Kochsalz und Pottasche werden im Zimmtwasser aufgelöst, die Auflösung durch Leinwand gegossen und das Tabackpulver damit angerührt.

Der auf solche Weise bereitete Taback zeichnet sich durch eine hellbraune Farbe aus. Soll dieser Taback hingegen eine schwarze Farbe erhalten, durch welche der ächte Brasilianische sich allemal auszeichnet, dann kann dieses durch einen Zusatz von vier Loth Eisenvitriol gewonnen werden. Zu dem Behuf wird der Vitriol mit so viel Zimmtwasser aufgelöst, als dazu erforderlich ist; mit dieser Auflösung der Taback erst angerieben und das mit Zimmtwasser gelösete Kochsalz und die Pottasche zugesetzt.

Ich bitte meine Leser, diese Angabe gegen die meinige zu halten, oder einen Versuch nach beiden Methoden anzustellen, wo, wie ich überzeugt bin, die Resultate sehr verschieden ausfallen werden.

Doch kann ich mich unmöglich der Frage erwehren, wie ist es möglich, daß ein Mann, der sich einen berühmten Namen in der technischen Literatur erworben hat und eine ganze Pyramide von Titeln besitzt, solche Albernheiten ins Publikum bringen kann? um mich gegen Unkundige zu rechtfertigen, die im Vertrauen auf den berühmten Namen des Mannes mich der Verläumdung beschuldigen könnten, will ich diese Angabe ein wenig beleuchten.

Fünf Pfund Kochsalz auf eine Partie Mehltaback, die bei gehöriger Behandlung hundert und fünf und siebenzig Pfund präparirten Taback ausgeben kann, ist viel zu wenig, er wird bald in Fäulniß übergehn, ja es werden Maden darinn wachsen.

Die Pottasche für sich allein, kann diesem Taback weder Geruch noch Geschmack, wohl aber eine ätzende Schärfe mittheilen, die das Weinsteinsalz (Sal tartari) nicht besitzt, es ist vielmehr ein reines und mildes alkalisches Salz; ich habe mich über diesen Punkt schon früher erklärt. Das in meinen Angaben vorhandene essigsaure Kali hingegen giebt dem Tabacke wirklich den Brasil-Geruch, oder vielmehr, es erhöht den natürlichen Brasil-Geruch der Lux- und Havanablätter, es giebt ihm auch keine fressende Schärfe, weil es durch den Essig abgestumpft ist, denn wie wäre es sonst möglich, daß man diesen Taback rauchen könnte? wie es doch wirklich geschieht; z. B. in Böhmen, in unserem Erzgebirge u. s. w. Wo dieser nicht vorhanden ist, da bediene ich mich anderer Zusätze, um diesen Geruch hervorzubringen.

Dieser hingegen behauptet, der eigene Geruch des ächten brasilianischen Tabacks sey diesem nicht von Natur eigen, sondern er werde ihm bloß durch die Kunst gegeben. Dieß soll nun das Zimmtwasser bewirken. Es ist wahr, es giebt ihm etwas brasilähnliches, aber auf wie lange? es ist eine bloße Täuschung, die nur so lange anhält, bis das ätherische Oel, welches dieses Gewürz enthält, verflogen ist, wenn nicht andere Zusätze gebraucht werden, die es wieder binden.

Der Eisenvitriol für sich allein, kann dem Tabacke keine dauerhafte schwarze Farbe ertheilen, sondern er verwandelt sich

an der Luft zum gelben Oxyde (Eisenoxyd, Eisenrost) wenn er nicht mit Gallussäure und Gerbstoff in Verbindung gesetzt wird. Wir sehen dieses an der Tinte, die um so eher verschießt und endlich gar roth wird, je mehr sie Vitriol enthält. Wer hat ihm aber gesagt: daß der Brasilien-Schnupftaback eine schwarze Farbe haben müsse? Dieß ist ja grundfalsch. Die schwarze Farbe hat er bloß auf der äußeren Seite der Rollen, sobald er gepülvert ist, ist er gelblich, und je gelber er von Ansehn ist, desto mehr wird er geschätzt.

Kurz alles bestätiget die Unkunde eines Mannes, der alles beplaudert, in den praktischen Theilen der Tabackfabrikation. Es ist schon an sich selbst unmöglich, über alle technische Fächer gründlich zu urtheilen, weil ein Menschenleben dazu nicht hinreichen würde. Es können auch außerdem, wenn man nicht bloßer Theoretiker, sondern Praktiker ist, in der Ausübung selbst, gewaltige Mißgriffe entstehen. Wenn man z. B. seine Experimente mit Pfunden und Lothen anstellen und dann praktischen Fabrikanten zur Nachahmung empfehlen will, um darnach im Großen zu arbeiten. Hier fallen denn nun aber die Resultate ganz anders aus. Es geht hier eben so, als wenn man Versuche über den Ackerbau in Blumengefäßen anstellen und den Landleuten zumuthen wollte, diese Versuche im Großen auszuüben.

Hingegen tritt oft der Fall ein, daß Mancher ein gutes Tabackrezept bloß darum verwirft, weil er einen Versuch damit bloß im Kleinen anstellte, wo denn allerdings kein günstiges Resultat erfolgen konnte.

Folgende Angaben zu Schnupftabacken sind von Hermbstädt, sie scheinen mir nicht unwerth, hier eine Stelle zu finden; ich gebe sie so wieder, wie ich sie vorfand, indem ich noch nicht Gelegenheit hatte, sie selbst zu versuchen.

§. 351.

Dünkirchner.

Die Sauce zu diesem Taback, wovon das Material aus

guten und fetten Landblättern besteht, wird auf folgende Art angefertiget:

3 Loth gereinigte Pottasche,
2 ½ — Salmiak,
28 — Kochsalz,

werden mit einander gemengt und in so viel milchwarmen reinem Flußwasser gelöst, als dazu erforderlich ist, wozu gewöhnlich zwei und ein halb Pfund, oder ein Berliner Quart, hinreichend seyn wird. Jene Lösung wird hierauf gemengt mit

8 Loth rothen Franzwein,
2 — Honig,
2 — Wacholdersaft,

und dann bei gelinder Hitze zehn Minuten lang im Sieden erhalten. Ist dieses geschehn, so werden

1 Loth Alantwurzel,
1 — Galgantwurzel,
1 — Süßholz,
1 — Altheewurzel,
1 — gereinigte Pottasche,

alles im zerkleinten Zustande mit einander gemengt, mit vier und zwanzig Loth Flußwasser zwei Stunden lang in einem bedeckten Topfe in Digestion erhalten, dann aber die Flüßigkeit durchgegossen und der Rückstand ausgepreßt.

Soll mit dieser Sauce der Schnupftaback zubereitet werden, so wird das Tabackmehl mit so viel von der Sauce angerührt, daß das Pulver die Beschaffenheit eines brauchbaren Schnupftabacks erhält.

Ich würde anrathen, das Kochsalz nicht in der Sauce aufzulösen, sondern es bloß unter das Tabackmehl zu mischen, damit man versichert seyn könne, das richtige Verhältniß desselben zum Taback bestimmen zu können. Auch dürfte es gerathner seyn, den Salmiak nicht mit zu kochen, weil dieses Salz nicht feuerbeständig, sondern flüchtig ist.

§. 352.

Marocko-Taback.

Auf hundert Pfund gepülverte Tabackblätter werden folgende Materialien erfordert:

2 ½ Pfund gereinigte Pottasche,
2 ½ — Salmiak,
10 — Kochsalz,
50 — Rosenwasser,

welche Materialien nun folgendermassen vorbereitet werden: die Pottasche wird mit der Hälfte des Salzes durch dreißig Pfund Rosenwasser aufgelöst und die Auflösung durch Leinwand gegossen, mit dieser Flüßigkeit die Hälfte des Tabackpulvers besprengt und damit so vollkommen durchgearbeitet, daß alle Theile davon befeuchtet werden.

Hierauf wird die zweite Hälfte des Tabackpulvers darunter gemengt und sodann das Ganze durch ein etwas grobes Sieb geschlagen, worauf der Taback der Gährung überlassen wird, er darf nicht warm, sondern nur kalt gähren.

Alsdann wird die zweite Hälfte des Kochsalzes nebst dem Salmiak in zwanzig Pfund Rosenwasser aufgelöst, der Taback damit besprengt und abermals alles recht durcheinander gearbeitet, dann abermals durch ein etwas feineres Sieb geschlagen. In Zeit von drei bis vier Wochen soll dieser Taback brauchbar seyn.

§. 353.

Bereitung eines Marocko-Tabacks von feinerer Art.

Hierzu werden an Materialien erfordert:

100 Pfund gepülverte Tabackblätter,
1 ¼ — kupferfreier Eisenvitriol,
3 — und 4 Loth gereinigte Pottasche,
10 — Kochsalz,
2 ½ — Salmiak,

60 Pfund Rosenwasser,
1 ¼ — florentiner Veilchenwurzel,
1 ¼ — trockne Rosenblätter,
5 Loth Angelikwurzel,
2 ½ — Gewürznelken,
2 ½ — Toncobohnen.

Um diese Materialien auf Taback zu verarbeiten, wird folgendermaßen operirt:

Der Vitriol, die Pottasche und die Hälfte von dem Kochsalz werden in vierzig Pfund Rosenwasser aufgelöst und die Auflösung durch Leinwand geseihet. Mit dieser Flüßigkeit wird nun das Tabackpulver angerieben, damit alle Theile mit Feuchtigkeit durchdrungen werden, worauf das Ganze durch ein Sieb geschlagen und der Fermentation überlassen wird.

Nun werden die Veilchenwurzeln, die Rosenblätter, die Angelikwurzel, die Gewürznelken und die Toncobohnen im gröblich zerkleinten Zustande mit zwanzig Pfund Rosenwasser übergossen und vier und zwanzig Stunden lang an einem mäßig warmen Orte digerirt; worauf alsdann die Flüßigkeit durchgegossen und der Rückstand stark ausgepreßt wird.

Endlich wird in dieser Extraktion der Salmiak und die zweite Hälfte des Kochsalzes aufgelöst und mit dieser Flüßigkeit der Taback zum zweitenmal angerieben, dann wieder durch ein Sieb geschlagen. Er wird in vier Wochen von dieser Zeit an brauchbar seyn.

Daß nach diesen Angaben nichts dem Offenbacher Marocko ähnliches entstehen kann, ist einleuchtend. Wegen der ungeheuren Menge des dabei angewendeten Rosenwassers könnte man diese Art füglicher Rosen-Marocko nennen.

§. 354.

Holländischer Rappee.

An Materialien werden zu diesem Taback erfordert:

100	Pfund	gepülverte Tabackblätter,
20	Loth	Eisenvitriol,
1	Pfund	18 Loth gereinigte Pottasche,
7½	—	Kochsalz,
30	—	Flußwasser,
20	—	Rosenwasser,
1	—	18 Loth Salmiak,
2½	—	Melilotenblüten.

Um diese Materialien zu verarbeiten, wird folgendermaßen operirt:

Das Kochsalz nebst der Pottasche werden in Flußwasser aufgelöst, die Auflösung durchgeseihet, hierauf der gepülverte Taback damit angerieben. Alsdann werden die Melilotenblüten, im zerkleinten Zustande, in einem Kolben (oder in einer Abziehblase) mit dem Rosenwasser übergossen, einige Stunden damit in der Wärme digerirt, dann die Flüßigkeit durchgegossen und der Rückstand stark ausgepreßt.

In jener Extraktion wird nun der Eisenvitriol und der Salmiak aufgelöst und dann der Taback zum zweitenmal damit angefeuchtet.

Hier will ich bloß auf die geringe Quantität des angegebenen Kochsalzes aufmerksam machen.

Nun will ich noch einige Bereitungsarten von Schnupftabacken angeben, die von den meinigen verschieden und mir blos von guten Freunden mitgetheilt worden sind.

§. 355.

Einen Taback mit Blumen, Kräutern und dergl. zu parfumiren.

Hierzu ist folgendes nöthig:

100	Pfund	Mehltaback,
5	—	Kochsalz,
10	—	frische Rosenblätter,

2 Pfund Jasminblüten,
1 — Orangeblüten,
2 — Blüten vom gelben Lack,
1 — blaue Veilchen.

Alle diese Blüten und Blätter werden von ihren Kelchen und Stielen abgezupft und mit dem Kochsalz, welches mit der nöthigen Menge warmen Wassers gelöst worden war, der Taback angefeuchtet und durchgerieben. Hierauf bringt man in ein leeres Weinfaß, aus welchem der Wein so eben erst abgezogen worden (es könnte auch ein Weinessig-Faß seyn) eine Schicht von den durcheinander gemengten Blumen, dann eine Schicht Taback, wieder eine Schicht Blumen, und so fährt man fort, so daß zuletzt die obere Schicht mit Blumen endiget.

Der Taback bleibt nun in dieser Verfassung vier Wochen lang wohlbedeckt an einem mäßig warmen (temperirten) Orte stehen. Während dieser Zeit untersucht man aber zuweilen durch Hineingreifen, ob er sich vielleicht in der Mitte erwärmen will. In dieser Absicht taucht man die Hand einige Minuten zuvor in kaltes Wasser, weil, wenn man eine warme Hand hätte, man eine geringe Erwärmung nicht spüren dürfte. Der Taback könnte alsdann in einer Nacht sich so stark erwärmen, daß dadurch wohlriechende Theile verloren gehen könnten.

Sobald als man nun die mindeste Erwärmung gewahr wird, wird der Taback aus dem Faße genommen und durch ein Sieb geschlagen, damit die Blumen und andere fremde Substanzen zurückbleiben. Unterdessen werden

2 Pfund Salmiak und
½ — gereinigte Pottasche in
10 — Wasser, welches milchwarm seyn kann, aufgelöst, der Taback damit eingespritzt und
9 — Kochsalz darunter gesiebt.

Wenn das Kochsalz sich völlig zersetzt hat, wird der Taback noch durch ein feineres Sieb geschlagen und zum Gebrauch aufgehoben.

§. 356.

Zweite Sorte.

Auf hundert Pfund Mehltabak werden nachbemerkte Materialien verwendet:

5 Pfund Kochsalz,
2 — halbgetrocknete Meliloten,
2 — dergleichen Königskerzenblüten,
2 — frische Spika,
4 — frische Melisse;
2 — frische Krausemünze,
4 — zerschnittene unreife welsche Nüsse.

Alle diese Materialien werden auf vorgedachte Art in einem Fasse mit dem Tabackmehle geschichtet und sobald als die Gährung beendigt ist, oder wenn die Periode der warmen Gährung oder Fermentation eintreten will; wird diese dadurch unterbrochen, daß man

3 Pfund Salmiak,
½ — gereinigte Pottasche in
10 — Wasser gelöst, hinzusetzt und
10 — gesiebtes Kochsalz in dem Taback sich auflösen läßt.

§. 357.

Dritte Sorte.

Auf dieselbe Quantität Tabackmehl verwende man:

5 Pfund Kochsalz,
1 — Weinsteinsalz oder gereinigte Pottasche,
2 — Heckenrosen,
1 — Rosmarin,
1 — Basilienkraut,
2 — Feldkümmel,
1 — zerschnittene Nelkenwurzel (Radix Caryophillatae)

1 Pfund zerschnittene Altheewurzel,
1 — Angelikwurzel.

Kochsalz und Pottasche sind wie vorgedacht in so viel warmen Wasser aufzulösen, als zur spärlichen Befeuchtung des Tabacks nothwendig ist, alsdann mit den Kräutern und Wurzeln wie vorhin operirt. Ich halte es für weit zuträglicher, dem Tabacke die nöthige Dosis von Pottasche oder Weinsteinsalz gleich im Anfange beizufügen, weil dieses ein Gährung erregendes Mittel ist. Es könnte am Ende beigesetzt aufs neue eine starke Gährung erwecken, welches dem Tabacke nachtheilig seyn würde.

Alsdann löse man:

3 Pfund gepülverten Salmiak in
5—6 — Wasser, gebe dem Taback damit die nöthige Farbe und Feuchtigkeit und kühle ihn
mit 10 — Kochsalz vollends ab.

§. 358.

Vierte Sorte.

Dazu verwende man auf das gedachte Quantum von Mehltaback:

5 Pfund Kochsalz,
1 — gereinigte Pottasche,
2 — Hollunderblüten,
2 — Wacholderbeere,
1 — Stabwurzelkraut, (Herba Abrotani)
1 — Katzenkraut, (Marum verum)
1 — Liebstöckelwurzel, (Radix Levistici)
2 — Kraut vom Silbersteinklee,
1 — Marienblumen,
4 — frische Calmuswurzeln,
4 — Wallnußblätter.

Zuletzt kühle man ab, mit einer Auflösung von

3 Pfund Salmiak in
5—6 — Wasser und
10 — Kochsalz.

Es lassen sich auf diese Art mehrere Zusammensetzungen zu dergleichen Parfumirungen veranstalten, es mag aber an diesen Proben genug seyn. Ich habe mich dieser Methode überhaupt nie bedient, sondern immer die Extrakte von dergleichen wohlriechen- Substanzen angewendet.

Diese Art von parfumirten Tabacken haben einen süßlichen Geruch und wenig Säure, um ihnen diese zu geben, sind Zusätze von Weinstein, Essig, Wein oder Weinhefen erforderlich. Man kann auch eine saure St. Omer=Sauce auf den Taback bringen, und alsdann erst die Parfumirung damit vornehmen. Nur lasse man sich nicht einfallen, einen bereits vergohrnen Taback auf diese Art zu behandeln, er könnte sonst unvermerkt in die faulende Gährung übergehen und verderben.

§. 359.

Einen Taback in Blättern anzusaucen und als trocknes Mehl zu versenden.

Es ist bekannt, daß sich Mehltabacke in großen Parthien schwer versenden lassen, weil sie auf dem Transport bei warmen Sommertagen leicht umschlagen und an Güte verlieren. Daher geschehen dergleichen Versendungen, meistens in Bleidosen, gläsernen Flaschen oder Blasen. Doch können auch solche Tabacke im Blatt eingesaucet, die Blätter dann getrocknet und gemahlen werden. Auf diese Art verfahren manche ungarische Fabriken, die ihre Fabrikate alsdann unter der Benennung ungarischer Staub, weit und breit versenden. Um die Besteller solcher Staubtabacke in jeder Hinsicht zu befriedigen, wähle man hierzu ein ausgesucht fettes Fünfkirchner oder Szegediner Blatt, oder eine Mischung aus beiden, lasse dieses sortiren und alle mageren Blätter davon absondern. Wenn dieses geschehen ist, werden die Ribben der Länge nach herausgerissen, damit man blos reines Blatt zu behandeln habe. Diese vorbereiteten Blätter befeuchte man nun mit folgender Sauce, die auf hundert Pfund berechnet ist:

4 Pfund Salmiak,
1 — Weinsteinsalz,
15 — Kochsalz oder Steinsalz,
8 — guten Landwein,
4 — Rosenwasser,
1 — Königskerzenblüte,
1 — Maienblumen,
2 Loth Toncobohnen.

Aus den Königskerzen und Maienblumen nebst den zerkleinten Toncobohnen wird ein Extrakt bereitet, indem man sie mit zehn Pfund kochendem Wasser übergossen einer vier und zwanzig stündigen warmen Digestion aussetzt. Mit diesem Extrakt wird das Rosenwasser und der Wein vereiniget, und der Salmiak nebst der Pottasche darinn aufgelöst. Früher schon hatte man von einem Theile der abgestreiften Ribben eine recht concentrirte Lauge bereitet, womit man dem Tabacke vollends die nöthige Feuchtigkeit giebt. Sobald als der Taback lauwarm geworden ist, kühlt man ihn mit dem Kochsalze ab. Wenn die Zersetzung desselben erfolgt ist, wird er auf Horden dünne ausgebreitet und möglichst schnell getrocknet. Wollte man ihn dicke auflegen, dann könnte er in Gefahr gerathen, noch nachzuschwitzen und an Güte bedeutend zu verlieren.

Wenn er nun so weit abgetrocknet ist, daß man ihn mit den Händen zerreiben könnte, dann kann er auch gemahlen werden. Läßt man auf der Handmühle mahlen, so kann der Arbeiter, welcher das Mahlen besorgt, zugleich die Blätter mit abtrocknen und so wie er eine Parthie dürre Blätter abgenommen hat, frische wieder auflegen. Im Sommer verrichtet man das Geschäft des Abtrocknens auf einem recht luftigen Boden, aber nie auf dem Darrofen, weil hier der Taback zu stark schwitzen und Schaden leiden würde.

Der gemahlne Taback kann, wenn er durch ein feines Sieb geschlagen oder gebeutelt werden ist, sofort unter seinem gehöri-

gen Titel als ungarischer oder Neuröder Staub versendet werden. Der Empfänger hat damit weiter nichts zu thun, als ihn so weit mit bloßem Wasser anzufeuchten, daß er die Beschaffenheit eines brauchbaren Schnupftabacks erhält. Auf ähnliche Art läßt sich mit mehreren Sorten von Mehltabacken verfahren.

§. 360.

St. Omer oder St. Vincent, nach einer noch wenig bekannten Bereitungsart.

Auf hundert Pfund fette virginische Blätter, die zu St. Vincent verarbeitet werden sollen, soll man sich nachstehender Sauce bedienen:

4	Pfund	Salmiak,
10	—	Kochsalz oder reines crystallinisches Steinsalz,
1	—	gereinigte Pottasche,
2	—	Muskatennüsse,
10	—	süße Mandeln,
10	—	Kalkwasser,
10	—	Rosenwasser,
20	—	gemeines Wasser.

Um diese Sauce zuzubereiten, werden die süßen Mandeln mit dem Rosenwasser in einem Mörser von Messing zu einem zarten Brei zerstoßen, dann die entstandene milchähnliche Flüßigkeit durch Leinwand gedrückt und stark ausgepreßt. Der ausgepreßte Rückstand wird hierauf mit gemeinem Wasser wieder angefeuchtet, bis eine dünne milchähnliche Flüßigkeit gebildet wird. Diese abermals durchgegossen und der Rückstand stark ausgepresset. Die Muskatennüsse werden zu Pulver gestoßen, dieses mit dem Kalkwasser in einem gläsernen Kolben übergossen und vier und zwanzig Stunden lang damit stark digerirt, dann die Flüßigkeit derb ausgepresset. Der Rückstand wird nochmals mit einem Theil gemeinem Wasser in einem Kessel ausgekocht und das Flüßige ausgepresset. Alle erhaltene Flüßigkeiten werden nun zusammen ver-

einiget, dann das Kochsalz und die gereinigte Pottasche hinzugethan und alles so lange umgerührt, bis die Auflösung jener Substanzen erfolgt ist. Die Brühe wird nun durch Leinwand gegossen und der Salmiak darinn aufgelöst, wo alsdann die Sauce zum Gebrauch fertig ist.

Mit dieser Sauce werden nun die in Büschel gebundenen Tabackblätter eingetränkt, dann in einem großen Fasse übereinander geschichtet und die Sauce vollends darüber gegossen, in welchem Zustande man die Blätter sechs Tage stehn und weichen läßt. Die Blätter werden nun herausgenommen, und wenn die Sauce sich nicht ganz eingezogen hat, nachdem sie nicht mehr abtröpfeln, zum Austrocknen an die Luft aufgehängt; worauf man sie zum zweitenmal in die noch übrige Sauce bringt, um solche vollends einsaugen zu lassen. Sie werden nun so lange übereinander geschichtet, bis sie den Geruch eines völlig ausgegohrnen Tabacks angenommen haben. Alsdann können Carotten davon gezogen werden, oder man kann die Blätter klein arbeiten lassen.

§. 361.

St. Omer Façon de Dunkerque in Carotten zu ziehen oder klein zu arbeiten.

Um diesen Taback darzustellen, wird die Sauce dazu aus hundert Pfund virginischen Blättern aus folgenden Materialien bereitet:

4	Pfund	neue ostindische Tamarinden,
2	—	Angelikwurzel,
4	—	Salmiak,
2	—	Weinstein,
1	—	Weinsteinsalz oder gereinigte Pottasche,
10	—	Kochsalz,
1	—	Muskatennüsse,
10	—	Rosenwasser,
15	—	Kalkwasser,
15	—	Flußwasser.

Die Bereitung dieser Sauce wird folgendermassen angegeben: Die Tamarinden werden zerquetscht und mit so viel Flußwasser ausgeknetet, bis die Hülsen geschmacklos übrig geblieben sind, dann die Flüßigkeit durchgegossen; in dieser wird der Salmiak aufgelöst. Die Muskatennüsse werden gestossen, dann mit der Hälfte des Kalkwassers in einem gläsernen Kolben vier und zwanzig Stunden stark digerirt, die Flüßigkeit durch Leinwand gegossen und der Rückstand derb ausgepresset. Der ausgepreßte Rückstand, wird nun mit der zerkleinten Angelikwurzel gemengt und in einem bedeckten Geschirr mit zehn Pfund Flußwasser ausgekocht, das Flüßige durchgegossen und der Rückstand gut ausgepresset. Der Weinstein wird mit so viel Flußwasser heiß aufgelöst, als dazu erforderlich ist, dann das übrige Wasser mit dem Kochsalze und der Pottasche hinzugethan und wenn alles kalt aufgelöst ist, die Flüßigkeit durchgegossen. Sämmtliche Extrakte werden nun vereiniget und die Sauce ist zum Gebrauch fertig.

§. 362.

St. Omer-Carotten, auf eine andere Art.

Hierzu bediene man sich entweder eines auserlesenen fetten Fünfkirchner Blattes oder einer Mischung von drei Theilen Fünfkirchner und einem Theile Szegediner Blättern, von welchen die gröbsten Ribben abgenommen worden sind. Sollen keine Carotten gezogen werden, so kann man auch die mittlere, oder die Hauptribbe ganz herausnehmen lassen. Wie meine Vorschrift sagt, soll eine Sauce dazu erforderlich seyn, die aus folgenden Substanzen zusammengesetzt ist:

4 Pfund klein geraspeltes Rhodiserholz,
2 — Wacholderbeere,
1 — Angelika,
2 — Feigen,
4 — Salmiak,
1 — gereinigte Pottasche oder Weinsteinsalz,

8 Loth Gewürznelken,
10 Pfund Kochsalz,
15 — Kalkwasser,
25 — gemeines Wasser.

Die Wacholderbeere, Nelken, Angelikwurzeln und Feigen werden zerstossen und zerschnitten und mit funfzehn Wasser in einem wohl verwahrten Geschirr vier und zwanzig Stunden stark digerirt, hierauf durchgegossen. Der Rückstand wird mit noch zehn Pfund Wasser ausgekocht und die Ueberbleibsel ausgepreßt. Beide Extrakte werden vereiniget, das Kalkwasser hinzugethan und Salmiak, Pottasche und Kochsalz in der Flüßigkeit aufgelößt.

§. 364.

Eine geringere Sorte St. Omer.

Zu hundert Pfund fette pfälzer oder uckermärker Blätter ist folgende Sauce erforderlich:

1 Pfund grüne Pomeranzen,
4 — geraspelt Sassafrasholz,
½ — frische Orangeschalen,
3 — Calmuswurzeln,
2 — Angelikwurzeln,
2 — florentinische Veilchenwurzel,
4 — Salmiak,
1 — gereinigte Pottasche,
10 — Kochsalz,
10 — Kalkwasser,
30 — gemeines Wasser.

Die sechs ersteren Materialien werden im möglichst zerkleinerten Zustande mit zwanzig Pfund Wasser übergossen und in einem bedeckten Geschirr vier und zwanzig Stunden lang in starker Digestion erhalten. Ist die Flüßigkeit durchgeseihet, so wird der Rückstand mit noch zehn Pfund Wasser abermals bis zum Sieden erhitzt, durchgegossen und stark ausgepreßt. Die ganze Flüßigkeit wird

nun mit den Kalkwasser versetzt, dann Salmiak, Pottasche und Kochsalz zugesetzt.

§. 365.

Zweite Art St. Omer aus ähnlichen Blättern.

Die Sauce besteht aus:

4 Pfund von den besten schwarzen Tamarinden,
1 — getrockneten Pomeranzen,
1 — geraspeltem Sassafrasholz,
8 — virginische Ribben,
3 — Zuckersyrup,
3 — Salmiak,
1 — gereinigte Pottasche,
8 — starken Weinessig,
10 — Kalkwasser,
4 — Wasser von Steinklee, oder Steinklee-Extrakt,
10 — Kochsalz,
30 — Flußwasser.

Die Tamarinden, Pomeranzen und das Sassafrasholz werden im Zustande der Zerkleinerung mit dem Flußwasser, in einem gut bedeckten Geschirr vier und zwanzig Stunden lang dem Siedepunkt nahe digerirt. Die Flüßigkeit wird durch ein Haarsieb gegossen und der Rückstand ausgepreßt. Jetzt wird das Kalkwasser zugesetzt, die Salze in der Flüßigkeit aufgelöst und nun die ganze Sauce vereiniget.

Wie es in meiner Vorschrift zu Bereitung obiger beiden Saucen heißt, sollen aus beiden Sorten Carotten gezogen werden. Ich zweifle jedoch, ob jemand auf den Einfall kommen dürfte, aus so geringem Material Carotten zu verfertigen. Es würde wohl nur ein Taback daraus hervorgehen, der seine Riecher schwerlich befriedigen würde.

§. 366.

Eine feinere Sorte St. Omer.

Hierzu können virginische oder gute ungarische Blätter verwendet werden. Die Sauce auf hundert Pfund Material besteht aus folgendem:

2 Pfund frischer Rohrcassie, (Cassia fistula)
6 — schwarzen Tamarinden,
2 — Sassafrasholz,
3 — neuen spanischen Rosinen,
2 — braunem Farinzucker,
6 — gereinigtem Weinstein,
10 — Kochsalz,
5 — Kalkwasser,
40 — gemeines Wasser.

Nachdem die vier erstgenannten Ingredienzien gehörig zerkleint worden sind, werden solche mit dem Wasser vier und zwanzig Stunden in starker Digestion erhalten. Dann die Extraktion durchgegossen und der Rückstand gut ausgepreßt. In der Flüßigkeit werden aufgelöst: der Weinstein, das Kochsalz, der Zucker und die Pottasche, worauf das Kalkwasser zugesetzt wird. Zur Auflösung des aufs feinste gepülverten Weinsteins, wird es nöthig seyn, die Sauce nochmals bis zum Sieden zu erhitzen. Sollte sich auch alsdann der Weinstein noch nicht völlig auflösen, so hat es nichts auf sich; er zersetzt sich in dem gährenden Tabacke völlig.

§. 367.

Holländischer Rappee in Carotten, oder auch in Mehl verwandelt.

Um hundert Pfund Ameersfoorter Blätter in holländischen Rappee umzuwandeln, wird eine Sauce erfordert, die aus folgendem besteht:

4 Pfund Rohrcassie,
4 — frischen smirnischen Feigen,
4 — Wacholderbeere,

4 Pfund neuen Rosinen,
4 — Salmiak,
1 — gereinigter Pottasche,
4 — Stengel von virginischem Taback,
10 — Kochsalz,
10 — Kalkwasser,
32 — Flußwasser.

Die vier erstgenannten Materialien werden nebst den Tabackstengeln möglichst zerkleint, hierauf in einem bedeckten verzinnten Kupferkessel mit der Hälfte des Wassers eine Stunde lang gelinde gekocht. Die Flüßigkeit durchgegossen und der Rückstand ausgepreßt. Die Brühe wird dann mit dem übrigen Flußwasser und dem Kalkwasser gemengt, Kochsalz, Salmiak und Pottasche darinn gelöst.

§. 368.

Marino = Taback.

Ein junger Fabrikant zu Frankfurt am Mayn, wenn ich nicht irre, Maggi mit Namen und von Geburt ein Italiäner, wollte vor mehrern Jahren den Offenbacher Marocco nachahmen und gab sich deßhalb alle nur erdenkliche Mühe. Ob ihm nun zwar sein Vorhaben nicht glückte, so brachte er doch eine angenehm süßliche Sorte hervor, die er Marino nannte und welche Beifall fand. Jetzt wird Marino = Taback in vielen Fabriken und nach sehr verschiedenen Methoden dargestellt. Mir sind einige dieser Angaben bekannt worden, ich theile sie daher meinen Lesern zur Prüfung mit.

Erste Sorte.

Diese soll aus einer Mischung von einem Theile wohlriechender Luxblätter und einem Theile Oronockoblätter von fetter Art bereitet werden; wozu auf hundert Pfund Blätter erfordert wird:

8 Pfund gereinigter und aufs feinste gepülverter Weinstein,
12 — Kochsalz und
30 — Wasser.

Mit dieser Sauce werden die Blätter zuerst vorbereitet, dieß geschieht auf folgende Art:

Der Weinstein wird mit dem kochenden Wasser aufgelöst, dann das Kochsalz hinzugesetzt, mit dieser Sauce die Blätter angefeuchtet, an der Luft getrocknet und zu feinem Pulver gestampft. Das so erhaltene Tabackmehl wird nun befeuchtet mit einer Mischung aus:

12 Pfund Melilotenwasser,
2 — Orangeblütwasser und
6 — Rosenwasser.

Das hiermit angefeuchtete Mehl wird in Fässer eingeschlagen, dann sechs Wochen lang der Gährung überlassen, hierauf nochmals durchgesiebt, und der Taback ist nun zum Gebrauch fertig.

Dieser Methode kann ich unmöglich meinen Beifall schenken, weil es sehr viel gewagt ist, einen Taback im verschlossenen Raume gähren zu lassen; ich wollte daher anrathen, in Hinsicht der Gährung eine Abänderung zu treffen.

§. 369.

Marino-Taback. Zweite Sorte.

Diese Sorte anzufertigen wird dazu eine Mischung, bestehend aus gleichen Theilen von Oronocko, Havana- und virginischen Blättern, vorgeschlagen. Sie werden mit derselben Sauce vorbereitet, die vorhin angezeigt ist, getrocknet, auf der Stampfmühle zerkleint, und den fein gesiebten Mehltaback, mit Meliloten- Rosen- und Orangenblütwasser in demselben Verhältniß angefeuchtet, als im vorigen §. beschrieben ist. Dann sechs Wochen lang einer gelinden Gährung überlassen. Hierauf nochmals durch ein Sieb geschlagen und der Taback soll nach Verlauf dieser Zeit verkaufbar seyn.

§. 370.

Marino-Taback. Dritte Sorte.

Hierzu werden Landblätter der besten und fettesten Art vor-

geschlagen. Auf hundert Pfund von diesem soll sich die hier folgende Sauce bewährt haben; sie wird ebenfalls in zwei Theile getheilt, wie bei den ächten Marinosorten angegeben ist. Die erste, oder vorbereitende Sauce besteht aus folgendem:

1 Pfund geraspeltem Rhodiserholz,
½ — Calmus,
1 — Kraut vom Silbersteinklee,
4 — Salmiak,
12 — Kochsalz,
1 — gereinigter Pottasche,
25 — Wasser.

Die erstgenannten drei Substanzen werden mit zwanzig Pfund Wasser in einem bedeckten Geschirr vier und zwanzig Stunden lang digerirt, alsdann durchgegossen und der Rückstand ausgepreßt. Die Flüßigkeit wird nun mit dem übrigen Wasser gemengt, der Salmiak, das Kochsalz und die Pottasche darinn aufgelöst. Mit dieser Sauce werden nun die Blätter so lange getränkt, bis die ganze Flüßigkeit eingezogen ist; hierauf getrocknet und gemahlen oder auf der Stampfmühle gestampft, der erhaltene Mehltaback mit einer Mischung aus:

8 Pfund weißem Franzwein und
8 — Melilotenwasser vom Silbersteinklee

ordnungsmäßig behandelt, worauf dem Taback noch zugesetzt wird:

2 Pfund fein pulverisirter Silbersteinklee.

Wenn dieses auf dem Streichtische mit dem Tabacke gehörig vermischt ist, wird derselbe nochmals durch ein Sieb geschlagen und kann nach einer gelinden Gährung von sechs Wochen verkaufbar seyn.

§. 371.

Pariser-Rappee. Erste Sorte.

Der Pariser-Taback wird theils in Carotten dargestellt, theils aber auch, und zwar meistens, in grobes Mehl verwandelt. Die

Zusammensetzungen der dazu dienlichen Blätter geschehen auf verschiedene Art und es findet darüber gar keine besondere Vorschrift statt, wenn nur ein angenehm riechender scharfer und flüchtiger Taback daraus hervorgeht. Eben so verschieden sind die Angaben zu den Saucen, welche man dazu vorschlägt. Ich besitze dazu mehrere Vorschriften, wovon ich hier einige anführen will. So giebt man z. B. für die Prima-Sorte eine Sauce an, die aus folgendem besteht:

4 Pfund gereinigtem Weinstein,
10 — Kochsalz,
10 — Franzwein und
20 — Wasser.

Der Weinstein wird zuerst in dem Wasser durch Siedung aufgelöst, dann das Kochsalz zugesetzt und wenn auch dieses gelöst ist, der Wein. Damit werden nun die Blätter genetzt, und wenn Carotten davon gezogen werden sollen, so kann dieses geschehen, wenn sie die Gährung überstanden haben. Es kann auch eine Mischung von Mehltabacken mit dieser Sauce behandelt werden.

Wie gesagt, verlangt man vom Pariser-Taback einen scharfen und flüchtigen Goût, diesen getraue ich mir aber mit der hier angegebenen Dosis von gereinigtem Weinstein einem Tabacke nicht zu geben, sondern ich wende für hundert Pfund Mehltaback, der bei geschickter Behandlung beinah zweihundert Pfund präparirten Taback ausgeben kann, zehn bis zwölf Pfund von diesem sauren Pflanzensalze an, wo alsdann in einem Pfunde Taback ohngefähr ein und drei Fünftheile eines Lothes enthalten seyn würde ($1\frac{3}{5}$tel Loth) welches keinem Schnupfer den geringsten Nachtheil bringen kann. Auch die Dosis des Kochsalzes könnte hier bis zu funfzehn Pfund ohne Nachtheil verstärkt werden.

Soll aber, (so lautet meine Vorschrift) dieser Taback nicht in Carotten gezogen, sondern rappirt werden, so werden die mit der Sauce zubereiteten Blätter, nachdem sie einige Tage lang in

leinene Tücher eingeschlagen worden sind, um die Gährung zu befördern, an der Luft gelinde getrocknet, dann gemahlen oder sonst gepülvert, das erhaltene Mehl nach Verlangen grob oder fein gesiebt und mit einer Mischung aus:

15 Pfund Rosenwasser,
6 — Orangenblütenwasser

durchgerieben, nochmals gesiebt und in Fässer eingeschlagen, und einer ganz gelinde fortschreitenden Gährung überlassen, wo alsdann nach einem Zeitraume von sechs bis acht Wochen der fertige Taback nochmals ausgesiebt werden und zum Verkaufe tauglich seyn muß.

Was die Bereitung dergleichen wohlriechender Wässer anbelangt, darüber ist bereits unter dem Artickel Rosenwasser das Nöthige gesagt worden. Wie mit den Rosen, so verfährt man mit allen Ingredienzien, von welchen man wohlriechende Wässer abziehen will. Fällt einmal ein solches Destillat zu schwach aus, so kann es dadurch verstärkt werden, daß man es von neuem über eine kleine Quantität von demselben Ingredienz abzieht.

§. 372.

Pariser = Taback. Zweite Sorte.

Dazu bedient man sich auf hundert Pfund zu verarbeitender Blätter der im vorigen §. beschriebenen Sauce. Wenn die Blätter damit behandelt worden sind, werden sie getrocknet, alsdann gemahlen oder gestampft. Der so vorbereitete Mehltaback wird nun mit

10 Pfund Rosenwasser,
2 — Orangeblütwasser, und
1 — Meliloten = Wasser

auf dem Streichtische bearbeitet, alsdann der Gährung überlassen, hierauf in Fässern eingeschlagen, nach Verlauf von sechs bis acht Wochen abermals ausgesiebt und zum Verkauf in Anwendung gebracht.

§. 373.

Pariser = Taback. Dritte Sorte.

Auch folgende Sauce ist für Pariser - Taback vorgeschlagen worden, wozu die Materialien auf hundert Pfund hierzu schickli- cher Blätter folgendermaßen berechnet sind:

4 Pfund ostindische Tamarinden,
8 — weißer Franzwein,
3 — Salmiak,
1 — gereinigte Pottasche,
12 — Kochsalz,
25 — Flußwasser.

Die Tamarinden werden mit etwa zehn Pfund Wasser aus- gekocht und die Brühe durchgegossen. Sie wird nun mit dem übrigen Wasser und dem Wein gemengt, dann Kochsalz, Salmiak und Pottasche darinn gelöst und mit dieser Flüßigkeit die Blätter regelmäßig eingesaucet, alsdann in Leinwand eingeschlagen und sechs Wochen lang einer ganz gelinden Gährung überlassen; hierauf mittelst der Stampfmühle klein gearbeitet und gesiebt, nun bleibt er ohngefähr sechs Wochen in Fässern ruhig liegen, wird alsdann nochmals ausgesiebt und ist verkaufbar.

§. 374.

Pariser - Taback. Vierte Sorte.

Vorschriftmäßig sollen hierzu hundert Pfund virginische Blät- ter ausgewählt werden, die hinreichend fett, und wie sich von selbst versteht, nicht übelriechend sind. Man könnte aber auch drei Theile virginische und einen Theil Fünfkirchner Blätter mit Vortheil anwenden, wozu die Sauce aus Folgendem bestehen würde:

4 Pfund Ribben von einer feinen Sorte Taback,
4 — gelbem Honig,
3 — gereinigtem Weinstein,

1 Pfund gereinigtem Salpeter,
3 — Salmiak,
1 — gereinigter Pottasche,
14 — Kochsalz,
25 — Flußwasser.

Die Tabackribben werden zuerst in ihrem natürlichen Zustande, sie mögen kurz oder lang seyn, oder wie man sie zur Hand hat, das heißt, ohne sie vorher zu zerkleinen, in einem bedeckten Gefäß, mit dem Wasser ausgekocht und die Brühe durchgegossen. Besser würde es seyn, wenn man sie mit warmem Wasser übergossen einer vier und zwanzig stündigen gelinden Digestion aussetzen wollte. In der durchgegossenen Flüßigkeit, werden nun zuerst der Weinstein und der Honig gelöst. Hierauf das Kochsalz, der Salpeter, Salmiak und Pottasche. Mit dieser Sauce werden nun die Blätter bearbeitet, acht Tage lang in Gährung erhalten, alsdann auf der Stampfmühle zerkleint und gesiebt. Ferner

1 Loth Zimmt- oder Zimmtblütenöl und
1 — Gewürznelkenöl mit
1 Pfund gestoßnem Meliszucker abgerieben. Dieser Oelzucker wird mit
4 — Rosenwasser und
1 — Zimmtwasser zu einer flüssigen Emulsion angerührt, nach Befinden mit noch etwas warmen Wasser versetzt, unter den Taback gemengt und durcharbeitet.

Soll der Taback eine röthliche Farbe erhalten, wie es an einigen Orten Gebrauch ist, so setze man zugleich etwas englisch Roth mit bei. So sagt meine Anweisung. Klüger handelt man aber, wenn man anstatt dieser Eisenfarbe ein paar Pfund gepülvertes rothes Sandelholz anwendet. Der Taback erhält dadurch nicht nur keine ätzende Eigenschaft (das englische Roth ist selten von Schwefelsäure frei) sondern die Farbe fällt auch schöner aus.

Der Taback wird nun ausgesiebt und bleibt einige Wochen in Fässern ruhig liegen, wird alsdann nochmals ausgesiebt und ist dann zum Gebrauch fertig.

§. 375.

Naturell auf französische Art.

Hierzu wird auf hundert Pfund virginische Blätter folgende Sauce angegeben:

4 Pfund gereinigter Weinstein,
8 — weißer Franzwein,
12 — Kochsalz,
25 — Wasser.

Bei Anfertigung dieser Sauce wird das Weinsteinpulver im Wasser heiß aufgelöst, dann das Küchensalz hinzugegeben, und wenn auch dieses gelöst ist, der Wein zugesetzt. Mit dieser Sauce werden die Blätter ordnungsmäßig vorbereitet, bis sie mit der Sauce durchdrungen und diese völlig verarbeitet ist. Sie werden hierauf gelinde getrocknet und auf der Stampfmühle zerkleint, dann durch Siebe zu der verlangten Gröbe bereitet. Naturell wird gewöhnlich ganz grob gearbeitet. Nun werden:

2 Pfund geraspeltes Rhodiserholz und
4 Loth zerkleinte Vanille,

in einem dazu passenden Glasgeschirr mit

3 Pfund starkem und reinen Weingeist und
2 — filtrirtem Regen- oder Flußwasser acht und vierzig Stunden lang in gelinder Digestion erhalten, alsdann abgegossen und der Rückstand ausgepreßt. Dieser wird nun abermals mit vier Pfund Rosenwasser übergossen und wieder vier und zwanzig Stunden warm digerirt, dieses wieder abgegossen und der Rückstand ausgepreßt. Mit beiden Extrakten der Taback durcharbeitet, dann ausgesiebt und der Gährung überlassen. In Zeit von sechs bis acht Wochen ist dieser Taback zum Gebrauch fertig.

§. 376.

Tabac d' Oranges. Orange-Taback.

Um einen guten Orangetaback zu bereiten, bediene man sich

dazu der Caroler = oder Szegediner = Blätter von der fettesten Beschaffenheit, das heißt mit einem Worte, man läßt dergleichen Blätter sortiren und die fetten heraussuchen. Weil dieser Taback fein gemahlen wird, so fällt er desto schöner von Ansehn, gewinnt auch an Güte, wenn man die Ribben ganz herausnehmen läßt. Diese entribbten Blätter werden an der Luft oder sonst gelinde getrocknet und zu feinem Mehl gearbeitet, wo alsdann auf hundert Pfund von dergleichen Mehl folgende Sauce dient:

2 Pfund frischen Coriander,
1 — Wacholderbeere,
½ — Cubeben,
1 — getrocknete grüne Pomeranzen,
6 — weißen ukrainischen Honig,
3 — gereinigten Salmiak,
1 — Weinsteinsalz,
12 — Kochsalz,
25 — Wasser.

Erstgenannte vier Ingredienzien werden, wenn sie vorher zerkleint sind, mit ohngefähr der Hälfte des oben angegebenen Wassers in einem hierzu passenden und wohlbedeckten Geschirr vier und zwanzig Stunden in starker Digestion erhalten, der Extrakt durchgegossen und der Rückstand ausgepreßt. In dieser Flüßigkeit wird nun der Honig und der Salmiak gelöst, dann das übrige Wasser hinzugethan und auch das Kochsalz hinzugesetzt, zuletzt auch die Pottasche. Ist dann der Taback mit dieser Sauce durcharbeitet, so werden

4 Pfund käufliche Pomeranzenschalen von der Sorte, welche in vier Theile geschnitten, in den Handel kommt, von dem inwendigen weißen Mark befreiet, getrocknet und zum feinsten Pulver gestoßen und mit dem Tabacke gemengt, und diesem Gemenge alsdann noch zugesetzt:
10 — Orangenblütwasser,

4 Loth Orangenöl mit
16 — reinem Weingeist gemischt.

Wenn dieses geschehen ist, wird der Taback nochmals recht durcheinander gearbeitet, bleibt ohngefähr einen oder zwei Tage in Fässern bedeckt stehen, damit er sich recht mit der Sauce durchziehe, wird dann ausgesiebt und der Gährung überlassen. Er kann in sechs bis acht Wochen verkaufbar seyn.

§. 377.

Viol= oder Veilchen=Rappee.

Diese Sorte wird gewöhnlich aus Landblättern angefertiget. Besser wird indessen das Fabrikat ausfallen, wenn man mit dem Mehl aus Landblättern oder dergleichen Abgängen einen Theil von ungarischen Abgängen mit untermischen will. Die Saucen zum Viol=Rappee werden nach verschiedenen Angaben bereitet; die Violwurzel bleibt indessen immer das Haupt-Ingredienz. Hier mag noch eine Angabe zu dieser Sorte stehen.

Die für hundert Pfund berechnete Sauce ist folgende:

2 Pfund recht frische Violwurzel, die nicht wurmstichig oder vertrocknet, sondern noch biegsam ist,
½ — Lavendelblüten,
4 — frische oder eingesalzene Rosenblätter,
4 — Zuckersyrup,
4 — rother Landwein,
¼ — Calamitstorax, zart gepülvert,
4 Loth peruvianischer Balsam,
4 Pfund Salmiak,
1 — gereinigte Pottasche,
12 — Kochsalz,
30 — Flußwasser.

Violenwurzeln, Lavendelblüten und Rosen werden mit ohngefähr zwanzig Pfund Wasser im Sandbade oder sonst vier und zwanzig Stunden digerirt, durchgegossen und der Rückstand aus-

gepreßt. Mit dem Extrakte wird nun das übrige Wasser gemengt, der peruvianische Balsam mit dem Syrup vermischt, dann der Wein hinzugethan, die Mischung mit dem Extrakte vereiniget, das übrige Wasser hinzugegossen und Salmiak, Pottasche und Kochsalz darinn aufgelöst. Wenn die Zersetzung der Salze erfolgt ist, wird das Tabackmehl damit bearbeitet und der Storax darunter gemengt. Sollte der Violengeruch nicht vorwaltend befunden werden, (wenn die Violwurzel nicht frisch und gut war, könnte dieß der Fall seyn,) dann müßte man noch etwas fein gepülverte Violwurzel untermischen.

Der Taback wird jetzt ausgesiebt und bleibt einer gelinden Gährung, unter der nöthigen Aufsicht, überlassen. Er kann in Zeit von vier Wochen verkaufbar seyn.

§. 378.

Cusco = Taback.

Diesen Taback bereitet man jetzt, da er nicht mehr so gut als ehedem bezahlt wird, wo man feinere Blätter darauf verwenden konnte, aus gutem ungarischen Mehltaback. Wo für hundert Pfund dieses Mehls eine aus folgenden Ingredienzien verfertigte Sauce bereitet wird:

2 Pfund eingesalzene Orangenblüten,
2 — eingesalzene, oder frische Rosen,
½ — Cubeben,
¼ — Muskatenblumen,
1 — Violwurzel,
12 Loth Baldrianwurzel,
4 — Safran,
8 Pfund Rheinwein,
4 — Salmiak,
12 — Kochsalz,
5 — Rosenwasser,
5 — Lavendelblütwasser,

5 Pfund Holunderblütwasser,
8 — gemeinem Wasser,

Die Orangenblüten, die Rosen, Cubeben, Muskatenblumen, Violenwurzel, Baldrianwurzel und Safran, werden mit dem Wein und dem gemeinen Wasser übergossen und vier und zwanzig Stunden in Digestion erhalten. Die Flüßigkeit wird alsdann durchgegossen, und der Rückstand ausgepreßt. Sie wird nun mit den wohlriechenden Wässern versetzt, dann Salmiak und Kochsalz darinn gelöst. Mit dieser Sauce wird nun der Mehltabak behandelt und ausgesiebt. Er wird nun der Gährung unterworfen und kann in Zeit von vier Wochen verbraucht werden.

§. 379.

Maccoba=Taback.

Hierzu können völlig entribbte fette Fünfkirchner Blätter in Anwendung kommen. Die Sauce für hundert Pfund dieser Blätter bereitet man aus folgendem:

4 Pfund schwarzen Tamarinden,
5 — weißem Zucker,
1 — reinem Salpeter,
10 — Kochsalz,
10 — Rheinwein,
5 — neuen spanischen Rosinen,
10 — Rosenwasser und
10 — gemeinem Wasser.

Die Tamarinden und die Rosinen werden mit dem vorher warm gemachten Wasser ausgeknetet. Die Brühe durchgegossen und der Rückstand ausgepreßt. Dieser Flüßigkeit wird nun zugesetzt, der Rheinwein und das Rosenwasser, dann Salpeter, Zucker und Kochsalz darinn aufgelöst. Ist die Sauce in die Blätter gehörig eingedrungen, so läßt man sie etwas abtrocknen, hierauf klein stampfen und aussieben. Wenn der Taback von der Mühle nach Hause gebracht ist, so bekommt er die zweite oder die Nachsauce, die aus folgendem besteht:

16 Loth Zucker,
1 Quentchen ächtes Rosenöl,
1 — Lavendelöl und
4 Pfund Rosenwasser.

Um diese Sauce zu verbinden, werden Rosen- und Lavendelöl vorher mit dem Zucker abgerieben, die Flüßigkeit mit dem Rosenwasser gelöst und dem Tabacke beigegeben. War diese Sauce mit dem Tabacke völlig vereinigt, so wird er ausgesiebt und der Ruhe und Gährung überlassen. In Zeit von sechs Wochen kann er zum Gebrauch fertig seyn.

§. 380.

Thermonde-Taback.

Die Sauce zu diesem wohlriechenden Taback, der meistens aus virginischen Blättern bereitet wird, besteht für hundert Pfund virginischen Mehltaback aus folgenden Materialien:

8 Pfund süßen Mandeln,
3 — Salmiak,
1 — gereinigter Pottasche,
10 — Rosenwasser,
10 — Holunderblütwasser,
5 — Zimmtcassienwasser,
4 Loth Coscheniffe,
10 Pfund Kochsalz und
10 — Flußwasser.

Die Mandeln werden mit dem Zimmtcassienwasser im Mörser zu dünnem Brei gestoßen. Dieser wird mit dem Holunderblütwasser verdünnt, die milchartige Flüßigkeit durch Leinwand gegossen und der Rückstand ausgepreßt. Er wird nun zum zweitenmale mit einem Theil des Flußwassers angerieben, durchgegossen und wieder ausgepreßt. Die Coscheniffe wird zum zarten Pulver zerrieben. Die Wacholderbeeren werden zerstoßen und das Pulver mit dem Rosenwasser und dem noch übrigen Flußwasser über-

gossen, in einem verschlossenen Glasgeschirr vier und zwanzig Stunden lang in gelinder Digestion erhalten, dann die Flüßigkeit durchgegossen und der Rückstand ausgepreßt. Sämmtliche Flüßigkeiten werden nun zusammengegossen und darinn Salmiak, Kochsalz und Pottasche gelöst. Der Taback damit behandelt, hierauf noch zugesetzt:

4 Pfund geraspelte Rhodiserholzwurzel,
1 — Galgantwurzel,
1 — Pomeranzenschalen,
8 Loth Calamitstorax,
12 — Zucker,
½ — ächtes Wacholderöl.

Das Rhodiserholz, die Galgantwurzel, die Pomeranzenschalen und der Storax werden zerstossen und zum zarten Pulver gesiebt, das Wacholderöl mit dem Zucker abgerieben und das Abgeriebene nun mit dem ersten Pulver gemengt. Das Ganze wird alsdann unter den angesauceten Taback gestreuet, derselbe auf dem Streichtische recht gut durcheinander gearbeitet, dann gesiebt, hierauf in ein Faß eingeschlagen; wo er bei gehöriger Aufsicht der Gährung unterworfen wird und in Zeit von drei bis vier Wochen brauchbar seyn kann.

§. 381.

Missisippi = Taback.

Zu dieser Sorte bereitet man für hundert Pfund virginisches Mehl, oder eine Mischung aus ähnlichen guten Blättern die Sauce aus:

4 Pfund Lakritzensaft,
2 — Angelikwurzel,
4 — Salmiak,
1 — gereinigter Pottasche,
14 — Kochsalz,
10 — Rosenwasser,

5 Pfund Holunderblütwasser,
15 — Flußwasser.

Zur Bereitung dieser Sauce wird zuerst die zerschnittene Angelikwurzel im bedeckten Geschirr zwei Stunden lang mit der Hälfte des Flußwassers ganz gelinde gekocht, die Brühe durchgegossen und der Rückstand ausgepreßt. In dieser Brühe wird der zerkleinte Lakritzensaft warm aufgelöst, hierauf mit dem Holunderblütwasser, dem Rosenwasser und dem noch übrigen Flußwasser diese Brühe vermischt, dann der Salmiak, das Kochsalz und die Pottasche darinn aufgelöst, wo alsdann die Sauce zur Bearbeitung des Tabackmehles fertig ist. Der hiermit auf dem Streichbrete gut durcharbeitete Taback wird nun gesiebt und der Gährung überlassen. Nach Verlauf von vier Wochen wird er zum Gebrauch fertig seyn.

§. 382.

Liverpool-Taback.

Hierzu soll man sich in England einer Sorte Tabackblätter bedienen, die von fetter und schwammiger Art ist, viel Wasser einsaugt und daselbst unter dem Namen Rappahannock bekannt ist, die im deutschen Handel nicht vorkommt; man kann sie aber mit recht fetten Suizens-Blättern ersetzen und diesen die hier folgende, auf hundert Pfund berechnete Sauce ertheilen:

15—16 Pfund Ribben von fetten virginischen oder dergleichen Blättern,
2 — Sassafrasholz,
4 — Rohrcassie,
3 — Honig,
4 — Weinsteinsalz,
12 — Kochsalz,
8 — Rosenwasser,
5 — Lavendelblütwasser,
30 — Flußwasser.

Zur Anfertigung dieser Sauce, werden die Tabackribben, das geraspelte Sassafras-Holz und die zerstampfte Rohrcassie im bedeckten Geschirr zwölf Stunden lang gelinde digerirt, dann die Brühe durchgegossen und der Rückstand ausgepreßt. In dieser Flüßigkeit wird zuerst der Honig, dann das Weinsteinsalz gelöst, dann das Rosenwasser und Lavendelblütwasser zugegeben und endlich in der gesammten Flüßigkeit auch das Kochsalz aufgelöst. Mit dieser Sauce wird nun der Taback ordnungsmäßig behandelt, durch ein grobes Sieb geschlagen und der Gährung überlassen. Er kann in Zeit von vier Wochen brauchbar seyn.

§. 383.

Schotten-Taback.

Zu dieser guten Sorte von Schnupftaback muß man zum wenigsten ein fettes Fünfkirchner Blatt anwenden und diesem auf hundert Pfund folgende Sauce ertheilen:

5 Pfund gereinigten Weinstein,
8 — guten Franzwein,
2 — Galgantwurzel,
1 — Angelikwurzel,
2 — reinen Honig,
12 — Kochsalz,
8 — Rosenwasser,
25 — Flußwasser.

Es werden die Galgant- und Angelikwurzel gröblich zerkleint und im bedeckten Geschirr mit zehn Pfund Wasser zwei Stunden lang ganz gelinde gekocht; dann die Brühe durchgegossen und den Rückstand ausgepreßt. Die durchgeseihete Flüßigkeit wird nun mit dem Rosenwasser und dem Honig versetzt. Nun wird der Franzwein, der Weinstein und das Kochsalz zugesetzt und bei mäßiger Wärme darinn gelöst. Mit dieser Brühe wird nun der vorher in der Stampfmühle gröblich gepülverte Taback angesauect, mit der Sauce gut durchgearbeitet, gesiebt und der Gährung unterworfen. Er wird in Zeit von acht Wochen brauchbar seyn.

§. 384.

Musino = Taback.

Zu dieser Sorte wird ein fettes Sulzens-Blatt erfordert. Auf hundert Pfund dieser zu gröblichem Mehl gestampften Blätter gehört:

1 Pfund Zimmtcassia,
2 — Galgantwurzel,
1 — Pomeranzenschalen,
1 — Angelikwurzel,
2 — Fernambuckholz.

Alles zu Pulver gestossen und gesiebt. Dieses Pulver wird nun mit dem Tabackmehl gut durcheinander gemischt. Für diese Mischung wird nun eine Sauce aus folgenden Materialien angefertiget:

2 Pfund Farinzucker,
1 — Salpeter,
3 — Salmiak,
1 — gereinigte Pottasche,
12 — Kochsalz,
20 — Holunderblütwasser,
10 — gemeines Wasser.

Um diese Sauce anzufertigen, werden die Wasser gemengt und das übrige darinn gelöst. Wenn das Tabackmehl mit dieser Sauce bearbeitet und durchgesiebt ist, wird es der Gährung überlassen und kann dieser Taback in Zeit von sechs Wochen verkaufbar seyn.

§. 385.

Holländer. Erste Sorte.

Auf hundert Pfund Mehl von fetten Ameersfoorter Blättern giebt man folgende Vorschrift zu einer Sauce, welche besteht aus:

2 Pfund von dem weißen Mark gereinigten Pomeranzenschalen,

1 Pfund Angelikwurzel,
1 — Alantwurzel,
2 — gelbes Sandelholz,
1 — Wacholderbeeren,
4 — rohen Zucker,
1 Loth Wacholderöl,
5 Pfund Weinsteinsalz,
10 — Lavendelblütwasser,
10 — Holunderblütwasser,
10 — Kochsalz,
10 — Flußwasser.

Um diese Sauce zu bereiten, werden die Pomeranzenschalen die Angelikwurzel, die Alantwurzel, das Sandelholz und die Wacholderbeeren gehörig zerkleint und mit dem Wasser im bedeckten Geschirr vier und zwanzig Stunden lang digerirt, dann die Flüßigkeit durchgegossen und der Rückstand ausgepreßt. Dieser Flüßigkeit setzt man das Lavendel- und Holunderblütwasser zu und löst alsdann Kochsalz und Weinsteinsalz darinn auf. Das Wacholderöl wird vorher mit Zucker abgerieben, dann der Brühe zugesetzt. Wenn das Tabackmehl mit dieser Sauce behandelt und gesiebt ist, wird es der Gährung überlassen. Der Taback kann in Zeit von acht Wochen verkaufbar seyn.

§. 386.

Holländer. Zweite Sorte.

Hierzu kann jedes fette ungarische Blatt verwendet werden. Die Sauce giebt man auf hundert Pfund von diesem Mehl wie folgt:

2 Pfund gebackne Pflaumen, mit den Kernen gestossen,
2 — gebackne Birnen,
1 ½ — Rosinen,
2 — Rohrcassie,
3 — Wacholderbeeren,

2 Pfund Honig,
2 — Galgantwurzel,
2 — Farinzucker,
4 Loth guten Thee,
2 Pfund Salmiak,
1 — gereinigte Pottasche,
12 — Kochsalz,
10 — Holunderblütwasser,
20 — Flußwasser.

Die Pflaumen nebst den Kernen, die Rosinen, Birnen, Rohrcassie und Wacholderbeeren nebst der Galgantwurzel werden zerstossen und mit dem Flußwasser im bedeckten Geschirr gelinde gekocht, dann die Brühe durchgegossen und der Rückstand ausgepreßt. Zu dieser Flüßigkeit wird nun gesetzt das Holunderblütwasser, dann gelöst, der Zucker, der Honig, das Kochsalz, der Salmiak, das Kochsalz und die Pottasche. Der Taback wird nun mit dieser Sauce behandelt. Er kann nach vollendeter Gährung in Zeit von acht Wochen brauchbar seyn.

§. 387.

Holländer. Dritte Sorte.

Hierzu kann das Mehl von fetten Saratoffer oder Pfälzer Blättern verwendet werden, auf hundert Pfund dieses Materials dient folgende Sauce:

12 Pfund virginische Tabackribben,
1 — Angelikwurzel,
4 — braune Tamarinden,
4 — Galgantwurzel,
12 Loth Zimmtcassie,
10 — Lorbeeren,
20 — Zucker,
4 — schwarzen indianischen Balsam,
3 — Salmiak,

1 Loth gereinigte Pottasche,
1 — Salpeter,
10 — Kochsalz,
30 — Flußwasser.

Die sechs erstgenannten Ingredienzien werden im bedeckten Kessel oder dergleichen Geschirr mit zwanzig Pfund Wasser drei Stunden lang gekocht, dann durchgegossen und der Rückstand ausgepreßt. Das übrige Wasser wird nun hinzugegossen, dann darinn gelöst: der Salmiak, das Kochsalz und die Pottasche. Hiermit wird nun das Tabackmehl zubereitet. Der indianische Balsam wird mit dem Zucker abgerieben und dem saucirten Taback zugegeben, auf dem Streichtische abermals recht gut durcheinander gearbeitet, dann der Gährung überlassen. Dieser Taback kann nach einem Zeitraume von vier Wochen nach überstandener Gährung an gerechnet verkaufbar seyn.

§. 388.

Straßburger Weitzen. Erste Sorte.

Auf hundert Pfund Mehl von ungarischen Blättern schlägt man folgende Sauce vor:

3 Pfund Alantwurzel,
4 — Violwurzel,
3 — Zuckersyrup,
4 — Sal tartari,
14 — Kochsalz,
10 — Rosenwasser,
20 — Flußwasser.

Die ersteren beiden Substanzen werden nur gröblich zerkleint und mit funfzehn Pfund Wasser im bedeckten Geschirr zwei Stunden lang gekocht, der Extrakt durchgeseihet und der Rückstand ausgepreßt. In der Flüßigkeit wird dann der Syrup gelöst. Nun wird das übrige Wasser nebst dem Rosenwasser zugegeben, in der gemengten Flüßigkeit Kochsalz und Weinsteinsalz gelöst.

Das Mehl wird nun mit der Sauce gut durchgearbeitet und der Gährung überlassen.

§. 389.

Straßburger Weitzen. Zweite Sorte.

Hierzu nimmt man ungarisches oder pfälzer Mehl, wozu auf hundert Pfund folgende Sauce dient:

4 Pfund gebackne Kirschen,
4 — schwarze Tamarinden,
2 — Angelikwurzel,
1 — Rhodiserwurzel,
2 — Farinzucker,
5 — Weinsteinsalz,
6 — starken Weinessig,
15 — Kochsalz,
25 — Flußwasser,
5 — Rosenwasser.

Kirschen und Tamarinden werden mit funfzehn Pfund Flußwasser im bedeckten Geschirr eine Stunde lang gekocht, die Brühe durchgegossen und der Rückstand ausgepreßt. Die Angelikwurzel und die Rhodiserholzwurzel werden ebenfalls zerkleint mit dem übrigen Flußwasser ausgekocht, die Brühe durchgegossen und der Rückstand ausgepreßt. Beide Flüßigkeiten werden nun gemengt und darinn gelöst der Zucker, das Weinsteinsalz und Kochsalz, zuletzt das Rosenwasser und der Weinessig hinzugethan. Mit der so bereiteten Sauce wird nun das Tabackmehl gut durchgearbeitet dann gesiebt und der Gährung überlassen.

§. 390.

Straßburger Naturell.

Hierzu können pfälzer oder gute Landblätter benutzt und auf hundert Pfund des grob gestampften oder gemahlnen Mehls folgende Sauce gesetzt werden:

12 Pfund virginische Tabackribben,

1 Pfund vom weißen Mark gereinigte Pomeranzen-
schalen,
1 — Angelikwurzel,
2 — Rhodiserholz,
6 Loth Safran,
4 Pfund Weinsteinsalz,
15 — Kochsalz,
8 — Rosenwasser,
20 — Flußwasser.

Die Tabackribben werden nebst den Pomeranzenschalen, der Angelikwurzel, dem Rhodiserholz und dem Safran, mit dem Wasser im bedeckten Geschirr drei Stunden lang gelinde ausgekocht. Die durchgeseihete Flüßigkeit wird mit dem Rosenwasser gemischt, dann das Weinsteinsalz und Kochsalz darinn gelöst. Mit dieser Sauce wird nun der Tabak behandelt und kann in Zeit von vier Wochen nach beendigter Gährung verkaufbar seyn.

§. 391.

Straßburger Rappee.

Hierzu soll man eigentlich nichts geringeres anwenden, als ein gestampft gut ungarisch Mehl und diesem folgende Sauce geben, die auf hundert Pfund also zu berechnen ist:

4 Pfund Wacholderbeeren,
1 — Angelikwurzel,
4 — brauner Syrup,
6 — Weinsteinsalz,
15 — Kochsalz,
8 — Rosenwasser,
25 — Flußwasser.

Die Wacholdern nebst der Angelika werden durch zweistündige gelinde Kochung extrahirt. Die durchgeseihete Flüßigkeit wird nun mit dem Rosenwasser und dem übrigen Flußwasser gemengt, dann der Syrup, hierauf Weinsteinsalz und Kochsalz darinn gelöst.

§. 392.

Straßburger St. Vincent.

Diese Sorte bereitet man gewöhnlich aus den in den Fabriken häufig vorkommenden Abgängen von Rauchtabacken, worunter man etwas fette Blätter mit unterstampfen läßt. Die Sauce wird für hundert Pfund dieses Mehls folgendermaßen angegeben:

5 Pfund gerührte Pflaumen, (Pflaumenmus,)
4 — Zuckersyrup,
1 — Wacholdersaft,
8 — Weinessig,
4 — Salmiak,
1 — gereinigte Pottasche,
15 — Kochsalz,
1 — Galläpfel,
$\frac{3}{4}$ — essigsaures Eisen,

Essigsaures Eisen ist nichts anderes, als eine Verbindung des Eisens mit Essigsäure. Es wird in neueren Zeiten bei der Tabackfabrikation an die Stelle des Eisenvitriols oder des schwefelsauren Eisens vorgeschlagen, weil es eben das leistet, was der Eisenvitriol nur leisten kann und dadurch kein Kupfer oder Schwefelsäure dem Taback mitgetheilt wird.

Dieses essigsaure Eisen kann jeder Tabackfabrikant sich selbst bereiten. Zu diesem Behuf ist es hinreichend, wenn man in ein Gefäß mit gewöhnlichem ordinären Essig altes Eisen wirft und den Essig so lange darüber stehen läßt, bis sich dieser mit dem Eisen gesättiget hat. Das heißt, bis eine dunkelbraune zusammenziehend schmeckende Auflösung entstanden ist, die nun das essigsaure Eisen darstellt.

25 — Flußwasser.

Pflaumenmus, Syrup und Wacholdersaft werden in funfzehn Pfund Wasser in der Wärme gelöst und die Flüßigkeit durchgegossen. Die zerstossenen Galläpfel werden mit zehn Pfund Wasser eine Stunde lang gekocht, die Brühe durchgegossen und der Rückstand ausgepreßt. Sie wird nun mit der ersten Brühe gemengt und darinn der Salmiak, das essigsaure Eisen und das Kochsalz gelöst, dann Essig und Pottasche hinzugethan. Wenn das durch die Essigsäure und Pottasche veranlaßte Aufbrausen nachgelassen hat, wird der Taback mit dieser Sauce bearbeitet und kann in vier Wochen von dem Zeitpunkte der beendigten Gährung an verkaufbar seyn.

§. 393.

St. Vincent. Zweite Sorte.

Hierzu kann dasselbe Material als bei der ersteren Sorte angewendet werden, zur Sauce braucht man nachbemerkte Ingredienzien:

4 Pfund gebackne Pflaumen nebst den Kernen,
2 — Honig,
1 — Wacholderbeeren,
1 — Calmus,
½ — Angelika,
4 — Salmiak,
1 — gereinigte Pottasche,
6 — Weinessig,
15 — Kochsalz,
30 — Flußwasser.

Die Pflaumen werden im eisernen Mörser nebst den Kernen mit zehn Pfund Wasser zerstampft. Wacholderbeeren, Calmus und Angelikwurzel werden im zerkleinerten Zustande mit jenem Breie gemengt und mit dem übrigen Wasser im bedeckten Geschirr gelinde gekocht. Der durchgeseiheten Flüßigkeit wird nun der Essig beigesetzt, dann Salmiak, Kochsalz und Pottasche darinn gelöst. Wenn das Aufbrausen nachgelassen hat, kann diese Sauce auf Taback verarbeitet werden.

§. 394.

St. Vincent. Dritte Sorte.

Hierzu können ebenfalls Landblätter und dergleichen Abgänge benutzt werden. Die Sauce besteht aus:

8 Pfund schwarzen Tamarinden,
8 — Weinessig,
4 — Salmiak,
1 — gereinigte Pottasche,
25 — Flußwasser,
15 — Kochsalz.

Die Tamarinden sollen mit zwanzig Pfund Wasser ausgekocht und durchgeseihet werden. Weit klüger handelt man aber, wenn man sie sammt den Kernen im Mörser zerstampft und geradezu untermischen läßt, man gewinnt dadurch an Gewicht und verdirbt nicht gute Tamarinden erst durch ein vielleicht fehlerhaftes Kochen.

§. 395.

Hanoveraner.

Hierzu bedient man sich ebenfalls der Blätter des gemeinen Landtabacks, höchstens mischt man etwas ungarischen Abgang darunter. Auf hundert Pfund dergleichen Mehl soll die Sauce bestehen aus:

2 Pfund Melilotenkraut,
3 — Salmiak,
1 — gereinigter Pottasche,
15 — Kochsalz,
18 — Flußwasser,
8 — Melilotenwasser.

Diese Sauce wird dadurch bereitet, daß man das Melilotenkraut mit zehn Pfund kochendem Wasser übergießt und bis zum Erkalten stehen läßt. Dann die Brühe durchgegossen und

den Rückstand ausgepreßt. Die Flüßigkeit wird nun mit dem übrigen Wasser und dem Flußwasser vereinigt, Salmiak, Kochsalz und Pottasche darinn gelöst und weiter damit verfahren, wie bereits gedacht ist. Recht gut kann diese Sorte auch dargestellt werden, wenn man mittelst kochendem Aufguß aus vier Pfund Meliloten einen Extrakt bereitet und das Tabackmehl damit impregnirt; ohne besonders Melilotenwasser zu destilliren.

§. 396.

Hanoveraner. Zweite Sorte.

Zu dieser Sorte, die aus ähnlichem Material bereitet wird, finde ich nachstehende Saucirung vorgeschlagen:

12 Pfund Tabackribben von guten Blättern,
6 — Sal tartari,
4 — von dem weißen Mark gereinigte Pomeranzenschalen,
4 Loth Safran,
30 Pfund Flußwasser.

Zu Bereitung dieser Sauce werden die Tabackribben mit dreißig Pfund warmen Wasser ausgezogen und ausgepreßt, das Kochsalz und die Pottasche darinn gelöst. Die Pomeranzenschalen und der Safran werden im getrockneten Zustande zum feinsten Pulver gestossen und dieses fein gesiebte Pulver mit dem Tabackmehle gemengt. Dieses gemischte Mehl wird nun mit der Sauce bearbeitet, dann gesiebt und der Gährung überlassen.

§. 397.

Frankfurter Rappee oder St. Omer.

Dieser Taback soll von Frankfurt am Mayn abstammen, wo er von fetten pfälzer Blättern züerst bereitet worden seyn soll. Wir können uns dieser, oder auch fetter Landblätter bedienen. Die Sauce dazu giebt man auf folgende Art für hundert Pfund Mehltaback an:

9 Pfund virginische Tabackribben,
4 — Wacholderbeeren,
½ — Alantwurzel,
2 — Caroby oder Johannisbrod,
2 — Rohrcassie,
4 — Tamarinden,
2 — Lakritzensaft,
2 — Wacholdersaft,
2 — Pomeranzenschalen,
1 — gereinigten Salpeter,
4 — Salmiak,
1 — gereinigte Pottasche,
3 — Zuckersyrup,
15 — Kochsalz.
40 — Wasser.

Um diese Materialien zu einer Sauce zu verarbeiten, wird also operirt: Die Tabackribben werden mit der Hälfte des Wassers warm ausgezogen. Mit der zweiten Hälfte des Wassers werden die Wacholderbeeren, das Johannisbrod, die Rohrcassie, die Alantwurzel und die Tamarinden im bedeckten Geschirr einige Stunden ganz gelinde gekocht, die Brühe durchgegossen und der Rückstand ausgepreßt. In dieser Brühe löst man nun, den Lakritzensaft, den Wacholdersaft und den Syrup, den Salmiak, das Kochsalz und die Pottasche. So ist nun die Sauce zum Gebrauch fertig.

§. 398.

Frankfurter Naturell.

Für hundert Pfund Mehl aus Landblättern oder dergleichen, welches grob angefertigt wird, bereitet man die Sauce aus:

1 Pfund Rhodiserholz,
1 — florentinische Violwurzel,
3 Loth Vanille,

2 Pfund ostindische Tamarinden,
1 — rohen Zucker,
2 — Salmiak,
1 — Pottasche,
4 — Weinessig,
15 — Kochsalz,
25 — Flußwasser.

Zu Anfertigung dieser Sauce werden das Rhodiserholz, die Violwurzel und die Tamarinden im bedeckten Geschirr mit funfzehn Pfund Wasser zwei Stunden lang gekocht und wie mehrmals gedacht worden, extrahirt. Diesem Extrakte wird nun das übrige Wasser zugegeben und in der gesammten Flüßigkeit gelößt: Der Salmiak, das Kochsalz und die Pottasche, zuletzt auch der Essig hinzugegossen. Die Vanille wird mit dem Zucker zum zarten Pulver zerrieben und unter das Tabackmehl gemengt; im übrigen verfährt man wie vorhin.

§. 399.

Limburger - Taback.

Zu Darstellung dieser in einigen Gegenden beliebten Sorte Taback, die gewöhnlich aus virginischem Mehl bereitet wird, giebt man zur Bereitung der Sauce auf hundert Pfund dieses Mehls folgende Vorschrift:

4 Pfund Majorankraut,
4 — Basilikumkraut,
3 — florentiner Iriswurzeln,
½ — Lavendelblüten,
4 Loth Cubeben,
6 Pfund süße Mandeln,
3 — Salmiak,
1 — gereinigte Pottasche,
12 — Kochsalz,
1 — Zucker,

2 Loth Rosenholzöl,
$1\frac{1}{2}$ — Muskatenöl,
10 Pfund Lavendelblütwasser,
10 — Rosenwasser,
15 — Flußwasser.

Die Mandeln werden mit etwas Wasser zu einem dünnen Brei gestossen und dieser mit mehr Flußwasser zu einer Milch gerührt, welche hierauf durchgegossen und der Rückstand ausgepreßt wird. Mit dieser Milch wird nun das übrige Flußwasser, das Lavendelblütwasser und das Rosenwasser gemengt und in der gemengten Flüßigkeit Salmiak, Kochsalz und Pottasche gelöst; wo denn die Sauce zum Gebrauch fertig ist. Die fünf erstgenannten Ingredienzien werden für sich zum zartesten Pulver zerstossen und gesiebt. Die Oele werden mit dem Zucker abgerieben und dieser Oelzucker mit dem Pulver gemengt. Die gesammte trockne Mischung wird nun über das Tabackmehl gestreuet, dieses mit der Sauce bearbeitet und gesiebt, dann der Gährung überlassen. Dieser Taback wird nach einem Zeitraume von vier Wochen verkaufbar seyn.

§. 400.

Bärenburger = Taback.

Hierzu bedient man sich gewöhnlich des Mehls von pfälzer oder Landblättern. Die Sauce wird aus folgenden Materialien angefertiget:

2 Pfund Zuckersyrup,
6 — rohen Zucker,
3 Loth Jasminöl,
1 — Bergamottenöl,
4 Pfund Weinsteinsalz,
15 — Kochsalz,
8 — Rosenwasser,
20 — Flußwasser.

Zuerst wird der Zucker mit den Oelen zusammengerieben, dann der Syrup zugesetzt. Hierauf alles mit dem Rosenwasser so lange zusammengerieben, bis eine gleichmäßige Verbindung entstanden ist. In dieser Flüßigkeit wird nun das Weinsteinsalz gelöst. Hierauf wird das Flußwasser zugegeben und das Kochsalz darinn gelöst, so ist die Sauce zum Gebrauch fertig.

§. 401.

Bergamotten = Taback.

Die Darstellung dieses wohlriechenden Tabacks gelingt am besten mit Mehl von guten ungarischen Blättern; für hundert Pfund dieses Mehls bereitet man folgende Materialien zu einer Sauce:

8 Pfund virginische Tabackribben,
4 — Rhodiserholz,
2 — florentinische Violwurzel,
2 — Calmuswurzeln,
2 — Pomeranzenschalen,
1 — Angelikwurzel,
4 — Farinzucker,
4 Loth Bergamottenöl,
1 — Citronenöl,
1 — Lavendelöl,
4 Pfund Hollunderblütwasser,
6 — Rosenwasser,
2 — Salmiak,
1 — gereinigte Pottasche,
15 — Kochsalz,
18 — Flußwasser.

Die Tabackribben, das Rhodiserholz, die Violenwurzel, die Pomeranzenschalen, die Calmus- und Angelikwurzel, werden im bedeckten Geschirr mit dem Wasser vier und zwanzig Stunden lang gelinde digerirt, die Flüßigkeit durchgegossen und der Rückstand

ausgepreßt. Die Oele werden mit dem Zucker abgerieben, der Oelzucker im Rosenwasser gelöst, dann der Salmiak und die Pottasche hinzugegeben. Wenn alles aufgelöst ist, wird das Hollunderblütwasser zugesetzt und zuletzt das Kochsalz beigegeben, so ist die Sauce zum Gebrauch fertig.

§. 402.

Tonco = Taback, feine Sorte.

Einige wollen, man solle zur Darstellung dieser Sorte sich des virginischen Blattes bedienen. Besser aber wird der Taback ausfallen, wenn man drei Theile Havana = Blätter mit einem Theile Luxblätter zusammen vermischet. Wenn diese nicht vorhanden sind, nimmt man ein gutes ungarisches Blatt. Für hundert Pfund des fein gesiebten Mehls, wird folgende Sauce vorgeschrieben:

1	Pfund	gute frische Toncobohnen,
12	Loth	Gummi Benzoe,
8	—	schwarzen indianischen Balsam,
12	—	Lavendelblüten,
16	—	gereinigte Pottasche,
2	Pfund	Salmiak,
15	—	Kochsalz,
10	—	Rosenwasser,
15	—	Flußwasser,
5 — 6	—	englisch Roth.

Zu Anfertigung dieser Sauce werden die Toncobohnen nebst den Lavendelblüten und dem Benzoe mit Zusatz von etwas Tabackblättern zerstossen und zum feinsten Pulver gesiebt. Die Pottasche wird mit zwei Pfund Rosenwasser gelöst und nun mit dieser Lösung der indianische Balsam in einem Mörser so lange zusammengerieben, bis eine milchähnliche Flüßigkeit daraus entsteht, welche mit noch vier Pfund des Rosenwassers verdünnt wird. In dem übrigen Rosenwasser und dem Flußwasser wird nun der

Salmiak und das Kochsalz gelöst. Nun wird das Pulver aus den Toncobohnen, dem Benzoe und den Lavendelblüten mit etwa zehn Pfund des Tabackmehls gemengt, dann die Auflösung des indianischen Balsams mit der Pottasche hinzugegeben und alles recht wohl unter einander gearbeitet. Das gemengte Pulver wird hierauf mit dem übrigen Tabackmehl unter einander gearbeitet. Hierauf wird der Taback gefärbt, diese Färbung verrichtet man, indem dem Tabacke fünf bis sechs Pfund englisch Roth zugesetzt wird, je nachdem die Farbe des Tabacks dunkler oder bläßer ausfallen soll.

Nachdem der Taback ordnungsmäßig bearbeitet ist, wird er gesiebt und ist sogleich nach beendigter Gährung zum Gebrauch fertig.

Ueber das Färben mit englisch Roth erklärte ich mich schon früher, man wende anstatt dessen lieber das gepülverte rothe Sandelholz bei guten Toncosorten an.

§. 403.

Tonco-Taback. Zweite Sorte.

Zu dieser etwas geringeren Sorte kann entweder ungarisches oder gutes pfälzer Mehl verwendet werden. Zu hundert Pfund von diesem braucht man folgende Materialien:

20 Loth Toncobohnen,
1 Pfund gelbe Melilotenblüten,
20 Loth Lavendelblüten,
16 — florentiner Violwurzel,
2 Pfund Salmiak,
1 — gereinigte Pottasche,
15 — Kochsalz,
5 — Lavendelblütwasser,
5 — Rosenwasser,
5—6 — englisch Roth, oder besser,
5 — gutes rothes Sandelholz.

Die vier zuerst genannten Ingredienzien werden mit Zusatz von etwas Tabackmehl zum feinsten Pulver gestossen und gesiebt. Die Wasser werden durcheinander gegossen und die Salze darinn gelöst. Das erstere Pulver wird nun mit dem Tabackmehl gut durcheinander gearbeitet, dann die Auflösung hinzugegeben, alles gut durcheinander gearbeitet, zuletzt wird der Taback gefärbt und der Gährung übergeben.

§. 404.

Tonco. Dritte Sorte.

Auf hundert Pfund Mehl von Landblättern:

4 Pfund bittere Mandeln,
5 — Zuckersyrup,
16 Loth Toncobohnen,
½ — Rosenöl,
3 Pfund Salmiak,
1 — reine Pottasche,
15 — Kochsalz,
10 — Lavendelblütwasser,
10 — Rosenwasser,
5 — guten Landwein,
10 — Flußwasser,
6 — englisch Roth, oder besser
5 — gutes rothes Sandelholz.

Die Mandeln werden mit Wasser zur Milch gestossen, diese wird durch Leinwand gegossen und der Rückstand ausgepreßt. Die Toncobohnen werden zum feinen Pulver präparirt. Das Rosenöl wird in dem Syrup untergerührt und das Ganze im Rosen- und Lavendelwasser gelöst, diese Lösung wird nun mit der Mandelmilch gemengt, alsdann darinn gelöst: Pottasche, Kochsalz und Salmiak. Nachdem das Pulver der Toncobohnen mit dem Tabackmehl gemengt ist, wird nun dieses mit der Flüßigkeit wohl durcheinander gearbeitet, zuletzt dem Taback die Farbe gegeben und durchgesiebt, alsdann der Gährung unterworfen.

§. 405.

Sevilla = Taback.

Vom ächten Sevilla-Taback oder Spaniol giebt es mehrere Nachahmungen, ich will hier bloß diejenige beschreiben, die ich für die vorzüglichste halte. Der ächte Spaniol wird aus Havanablättern mit Zusatz einer rothen Farbe angefertiget, welche die Spanier von der Insel St. Trinidad bringen, und die diesem Taback einzig und allein Farbe und Wohlgeruch ertheilt. Die Ausfuhr dieser Erde ist verboten. Wir können den Spaniol am besten mit fetten Havanablättern nachahmen; auch können Caroler Blätter gebraucht werden. Für hundert Pfund von dergleichen Mehltaback bediene man sich einer Sauce aus:

12 Pfund reinem Natrum,
4 — Weinsteinsalz,
10 — Zimmtwasser,
10 — Rosenwasser,
5 — Melilotenwasser,
8 Loth Toncobohnen,
4 Pfund Zuckersyrup,
6 — guten Franzwein,
6 — hochrothem Sandelholz.

In den vereinigten drei Wässern und dem Wein, werden das Natrum nebst dem Weinsteinsalz und Syrup kalt gelöst. Die Toncobohnen werden mit einem Theile des Tabackmehls zum feinsten Pulver gerieben und unter den Taback gemengt. Das gemengte Mehl wird nun mit der Flüßigkeit bearbeitet, gefärbt und durch ein Sieb geschlagen. Nach beendigter Gährung ist dieser Taback zum Gebrauch fertig. Man schlägt ihn zum Verkauf in Büchsen von Weißblech.

§. 406.

Neapolitanischer Taback. (Tabac de Naples.)

Um diesen wohlriechenden Taback zu bereiten, wird auf

hundert Pfund einer guten Gattung von fein präparirtem Mehltabak die Sauce folgendermaßen angefertigt:

4 Pfund Zimmtblüten,
12 — Franzwein,
4 — Weinsteinsalz,
15 — Kochsalz,
10 — Rosenwasser,
10 — Lavendelblütwasser,
10 — Wasser aus zwei Pfund Königskerzenblüte abdestillirt,
10 — Wasser aus zwei Pfund gelben Melilotenblüten.

Die gestoßnen Zimmtblüten werden mit den wohlriechenden Wässern in einem Geschirr von Steinzeug übergossen, (infundirt) und bleiben zweimal vier und zwanzig Stunden stehen, werden alsdann auf die Abziehblase gebracht und bei gelindem Feuer so lange überdestillirt, als der Geruch angenehm und kraftvoll ist. In diesem Destillat werden die Salze aufgelöst und der Wein zugesetzt; diese Sauce kann als Grundlage aller parfumirten Tabacke dienen; dann werden

½ Loth Moschus,
1 ¼ Pfund Zucker und
20 Loth reiner Weingeist,

dadurch zusammen verbunden, daß man den Moschus mit dem Zucker in einem Mörser von Serpentinstein zum feinsten Pulver reibt, hierauf den Weingeist darunter mischet und unter das Tabackmehl rührt, hierauf diese Mischung mit obiger wohlriechender Sauce behandelt, aussiebt und der Gährung überläßt, nach deren Beendigung der Taback zum Gebrauch fertig ist.

§. 407.

Neroli = Taback.

Auf hundert Pfund Mehltaback dienen hierzu folgende Materialien:

5 Loth Orangeblütöl, (Oleum Neroli)
2 — Zibeth,
1 ¼ — weißer Zucker,
1 Pfund reiner Weingeist.

Der Zucker wird mit dem Zibeth im steinernen Mörser gut abgerieben, dann das Orangeblütöl und zuletzt der Weingeist hinzugegeben. Dieses Gemenge wird unter den Taback gerührt, dieser alsdann mit der im vorigen §. angegebenen Grund-Sauce weiter behandelt.

§. 408.

Jasmin-Taback.

Zur Darstellung dieser Sorte, werden hundert Pfund Mehltaback mit

1 Pfund ächtem italienischen Jasminöl

angerieben und dann weiter mit der Grundsauce §. 406 behandelt, oder man reibt ohngefähr zwanzig Pfund von diesem Mehl mit dem Jasminöl an und mengt dann dieses Gemisch unter das Ganze.

§. 409.

Tausendblumen-Taback. (Tabac de mille fleurs.)

Hierzu werden hundert Pfund Mehltaback mit folgenden wohlriechenden Oelen angerieben:

4 Loth Neroliöl,
4 — Lavendelöl,
2 — Zimmtöl,
2 — Bergamottenöl,
2 — Nelkenöl,
2 — Thimianöl.

Wenn diese Oele abgewogen sind, werden sie in einem steinernen Mörser zusammengerieben mit:

4 Loth Salmiakspiritus,
4 — Alkohol.

welches Gemenge nun mit dem Taback wohl untereinander gerieben, hierauf weiter mit der Grundsauce §. 406 behandelt wird.

§. 410.

Toskanischer Taback.

Für hundert Pfund Mehltaback werden angewendet:

3 Loth grauer Ambra,
1 ½ — Bisam,
¾ — Zibeth,
2 Pfund weißer Zucker.

Der Ambra wird im steinernen Mörser bis zum Schmelzen erhitzt, dann mit etwas Zuckerpulver zusammengerieben. Eben so werden Bisam und Zibeth mit dem anderen Theile des Zuckers zusammengerieben. Das Ganze wird nun mit dem Mehltaback vermischt, alsdann weiter mit der Grundsauce §. 406 behandelt.

Achter Abschnitt.

Von der bei der Schnupftabacks-Bereitung vorkommenden Manipulation, dem zu den Saucen dienlichsten Wasser; der Gährung; der Carottirung und der Aufbewahrung derselben.

§. 411.

Daß alle Tabackblätter, die zu Schnupftaback verarbeitet werden sollen, vorher saucirt werden müssen, ist bereits bekannt. Dieses Ansaucen hat einen vierfachen Zweck:

1) Den Taback mit wohlriechenden Materien zu durchdringen, die dessen natürlichen Geruch herauszuheben vermögend sind.

2) Sie mit solchen Materien zu durchdringen, die vermögend sind, die nöthige Gährung darinn zu erregen.

3) Sie auch zugleich mit solchen Materien zu impregniren, die auf eine vortheilhafte Umänderung ihrer Grundmischung wesentlichen Einfluß haben.

4) Um ihnen solche Zusätze zu geben, wodurch der Taback seine Dauer erhält und je älter je besser werden muß.

Den ersten Zweck erreicht man durch gewürzhafte Vegetabilien. Den zweiten durch weingahre Flüßigkeiten, durch säuerliche Substanzen oder durch gährungsfähige Materien. Der dritte Zweck wird erreicht durch zugesetzte Alkalien. Der vierte endlich durch den Zusatz von Kochsalz, Salpeter und dergleichen.

Blättertabacke.

Die bei dem Ansaucen der Tabacke in Blättern vorkommenden Manipulationen bestehen:

1) in der Vorbereitung,

2) in dem Ansaucen selbst.

§. 412.

Alle zu Schnupftaback bestimmte Tabackblätter bedürfen einer besonderen Vorbereitung noch weit mehr als Rauchtabackblätter. Wenn also eine Saucirung zu veranstalten ist, so werden die dazu bestimmten Blätter, die wie bekannt theils in Fässern, theils in Ballen, aber auch in Euronen von Leder ankommen, sortirt.

Dieses Sortiren ist nun eine Hauptarbeit, wozu man nicht den ersten besten Tagelöhner brauchen kann. Hierzu gehört ein Mann, der nicht bloß Kenner von Tabackblättern ist, sondern auch durch ein mehrjähriges Arbeiten in Tabackfabriken mit den nöthigen Handgriffen vertraut ist. Einem solchen Manne giebt man ein paar Kinder zu Gehülfen. Schon bei dem Herausnehmen der Blätter aus den Fässern, Ballen und dergl. ist Vorsicht nöthig; denn sie liegen gewöhnlich in diesen Emballagen scharf eingepreßt. Durch ein unvorsichtiges Herausnehmen der zum Theil sehr vertrockneten Blätter (besonders ist dieß oft bei den ungarischen Blättern der Fall) kann schon Nachtheil entstehen, so daß der Fabrikant mehr kleinen Abgang als zu Carotten, Preß-Rollen und dergleichen, taugliche Blätter bekommt. Beim Sortiren selbst ist diese Vorsicht noch mehr zu empfehlen, denn hierbei werden durch ein unvorsichtiges Benehmen der Arbeitsleute oft die besten Blätter beschädiget, besonders an den Spitzen, welches doch wie bekannt die edelsten Theile der Blätter sind.

Wenn also das erforderliche Quantum von Tabackblättern abgewogen ist, von welchem zu vermuthen stehet, daß es die benöthigte Anzahl von Centnern, Carotten oder Rollen, ausgeben

könne, welches sich vorläufig schon berechnen läßt; so werden von zwei Kindern die Blätterbüsche aufgewunden und ordnungsmäßig bei Seite gelegt, dann von dem Arbeiter untersucht und sortirt. Alle magere Blätter, die zu den besseren Schnupftabacksorten untauglich befunden sind, werden herausgeworfen und nach Befinden davon mehrere Sortiments gemacht. Alle unreife, kraftlose, verstockte, verschimmelte und vermoderte Blätter gehören unter den Ausschuß, der zu Mittelsorten von Rauchtabacken als Zusatz in Anwendung zu bringen ist, wo man ihm durch ein vorsichtiges Darren wieder aufhelfen kann.

Sind nun die Blätter auf diese Art gehörig separirt und in verschiedene Sortiments abgetheilt, so werden sie von den Kindern wieder in Büsche zusammengebunden, so daß in jeden Busch eine kleine Handvoll, oder ohngefähr funfzehn Stück Blätter kommen. Dieses Zusammenbinden verrichtet man mit schlechtem sonst unbrauchbaren Bindfaden; gewöhnlich nimmt man dazu die rohen Garnschnüre, die bei den deutschen Tabackblättern, welche fast durchgängig auf dergleichen Schnüre gezogen sind, abfallen. Während dieser Arbeit muß der Sortirer die Kinder fortwährend unter guter Aufsicht halten und ihnen keinen Unfug gestatten, der die Beschädigung der Blätter zur Folge haben könnte.

Diejenigen Blätter hingegen, welche zu Carotten oder Rollen bestimmt sind, werden nicht eher zusammengebunden, bevor sie nicht entribbt worden sind. Dieses Entribben verrichtet der Arbeiter auf einem Klotze mittelst des Hackemessers, eines Instruments, welches die Schwere eines Handbeils haben kann. Oft sind die schönsten Blätter am hintern Theile durch Moder oder sonst beschädigt und von vorn herein gesund, dergleichen Blätter sind nicht unter den Ausschuß zu werfen, sondern sie können beim Entribben dadurch mit brauchbar gemacht werden, daß man sie in der Mitte durchhaut. Dergleichen kurze Blätter bringt alsdann der Carottenzieher in die Mitte der Carotte und die größeren außen herum. Diese Ribben, von welchen alle Blätter befreiet

werden müssen, die zu den feineren Sorten der Schnupftabacke bestimmt sind, enthalten viel holzige Theile (Pflanzenfaser), verhindern eine gleichförmige Gährung, wodurch der Taback in allen seinen Theilen berührt wird und diejenige Veränderung seiner Grundmischung eingehen kann, die der Zweck der Gährung ist. Der Taback verliert auch dadurch an seinem Ansehn, weil diese Ribben weder Sauce noch Farbe annehmen.

§. 413.

Eine andere Methode, die Blätter zu entribben, kann mit Vortheil angewendet werden, wo es nämlich nicht Gebrauch ist, Carotten zu verfertigen, da können die Ribben ganz abgestreift werden. Man faßt nämlich das Blatt bei der Spitze mit der linken und streift es mit der rechten Hand nach der hintern Ribbe zu, ganz herunter. So erhält man das Blatt von allen groben Theilen gereinigt, wodurch das daraus hervorgehende Fabrikat natürlich an Güte gewinnen muß.

Die abgestreiften Blätter können dann noch vorher auf der Schneidemaschine grob geschnitten werden, bevor man sie mit der Sauce behandelt, wenn man dieses vielleicht bequemer finden sollte. Die Ribben können auf der Plättmaschine gestreckt oder geplättet werden, so lassen sie sich ohne die mindeste Unbequemlichkeit zum feinsten Rauchtaback schneiden. Wenn man aber auch diese Maschine nicht besitzen sollte, so schneiden sie sich doch noch bequemer und besser als die kurzen abgehauenen Ribben. Ein solcher völlig entribbter Taback bekommt auch zugleich ein gutes Ansehn, und färbt sich gut.

§. 414.

Die vortheilhafteste Methode, diese Abgänge ohne Schaden fortzuschaffen, ist diese, sie unter Mittelsorten von Rauchtabacken mit unterschneiden zu lassen. Damit der Schnitt solcher Tabacke nicht verdorben werde, so werden sie nicht mit den Blättern zu-

gleich, sondern für sich eingesauect und nicht eher unter die zum Schneiden bestimmten Blätter gemengt, bis sie völlig mit der Sauce durchdrungen sind und sich ganz weich anfühlen lassen. Nach Befinden laugt man sie auch wohl vorher noch aus, bevor man sie zu Rauchtabacken verwendet. Zwar können diese Ribben-Abgänge auch auf der Stampfmühle gepulvert und unter geringe Schnupftabacke gemischet werden: man kann auch eine besondere Sorte Schnupftaback daraus bereiten. Alles dieses geht aber nur an solchen Orten, wo nach dergleichen Sorten Nachfrage ist. Der sicherste Weg bleibt immer die Anwendung auf Rauchtaback.

Andere Abfälle, die beim Sortiren abgehen, müssen zu ordinären Schnupftabacken verwendet werden, weil sie ihrer Kleinheit wegen zu Rauchtaback nicht brauchbar sind. Sie werden entweder von jeder Gattung für sich zu künftigem Gebrauch aufgehoben, wo dann, um Verwechselungen zu vermeiden, an jedem Faße bemerkt werden muß, zu welcher Gattung von Blättern der Abfall gehört; oder auch, man mengt sie alle durcheinander und bezeichnet sie mit der Benennung: virginische Abgänge, oder fette Schnupftaback-Abgänge, und dergl. Der Fabrikant kann alsdann bei der Verarbeitung oder bei Inventuren den Werth im Durchschnitt annehmen.

§. 415.

Dergleichen Arbeiten werden in den Fabriken zu einer Zeit vorgenommen, wenn keine dringenden Geschäfte zu besorgen sind, oder wenn die Witterung und Jahreszeit andere Geschäfte nicht gestatten. Das Ansaucen der Tabacke hingegen, nehmen alle gute Fabriken in den Sommermonaten lieber vor, als zu anderen Jahreszeiten, weil die Erfahrung ihnen gelehret hat, daß zu dieser Jahreszeit, Schnupftabacke von vorzüglicher Güte bereitet werden; theoretische Schreiber über die Tabackfabrikation mögen auch dazu sagen was sie wollen, so kehren sich jene nicht daran. Von dieser Regel giebt es freilich auch Ausnahmen. Wenn z. B.

eine Fabrik unvermuthete Bestellungen erhält, wodurch ein schnellerer Absatz ihrer Vorräthe entsteht, als zu vermuthen war; oder die Fabrik ist nicht in der Lage, bedeutende Vorräthe zu halten, oder die vorgeschriebenen Blätter kommen nicht zu rechter Zeit an, und dergl. m.

§. 416.

Die Blätter sind nun nach dieser Vorbereitung fähig, mit der Sauce impregnirt zu werden. Soll dieses geschehen, so nimmt der Arbeiter einen Busch dieser Blätter nach dem andern, taucht sie in die Sauce, die sich in einer Wanne oder einem ähnlichen Geschirr befinden muß, schnell ein, hält sie dann einen Augenblick ganz gerade (perpendiculär) in der Hand mit den Spitzen in der Höhe, damit sie etwas ablaufen, so fährt er fort, bis alle Blätterbündel in die Sauce eingetaucht worden sind. Die etwa übrig bleibende Sauce sprützt man dann nach und nach auf die in einem, oder nach Erforderniß in mehrere Haufen aufgesetzten Blätter.

Die beim Ansaucen der Tabackblätter benöthigten Wasser-Quantitäten lassen sich nie ganz genau bestimmen, obgleich einige in ihren Anweisungen zur Tabackfabrikation gewagt haben, es zu thun und wovon ich selbst einige (übrigens gute) Angaben mit angeführt habe. Im Durchschnitt nimmt an, daß auf Blättertabacke zwölf, auf Mehltabacke achtzehn Prozent Wasser erforderlich sind. Eine Gattung von Tabackblättern ist von Natur schwammiger und schluckt mehr Wasser ein als die andere, auch ist die eine mehr ausgetrocknet, als die andere. Gemahlner Mehltaback bedarf mehr Feuchtigkeit als der gestampfte ꝛc. ꝛc.

Man wird indessen nie in die Verlegenheit gerathen, etwas von der Sauce zurücklassen zu müssen, wenn man das Verfahren beobachten will, welches ich hier vorschlage, und sollte man einmal mit der Sauce nicht ausreichen, so helfe man mit bloßem reinem Wasser nach, dadurch wird nichts verdorben. Man lasse bei jeder

Tabacksaucirung feiner sowohl, als ordinärer Schnupftabacke, das Kochsalz zurück, bis die Gährung als vollendet angesehen werden kann, das heißt, bis der Taback den erwünschten Geruch erhält und eine Abkühlung nothwendig wird, so wird man nie nöthig haben, sich über den Ueberfluß an Sauce zu beschweren. Eine Quantität von zwölf bis funfzehn Prozent Kochsalz bedarf zu seiner Auflösung eine große Menge Wasser und verursacht eine ganz überflüssige, unnütze, sogar zwecklose und schädliche Arbeit; wie in der Folge klar werden wird. Derselbe Fall findet bei dem Natrum statt, es vertritt die Stelle des Kochsalzes, es findet jedoch bis jetzt bloß in ausländischen Tabackfabriken Anwendung.

Diejenigen Salze hingegen, welche auf die Umänderung der Grundmischung des Tabacks einen wesentlichen Einfluß ausüben, und zugleich die Gährung befördern, müssen gleich zu Anfang der Gährung beigegeben werden. Ueberdieß lösen sich die meisten leicht und in einer geringen Quantität Flüßigkeit auf; wie z. B. der **Salmiak**, das Weinsteinsalz und die Pottasche. Der Weinstein macht hiervon eine Ausnahme, er löset sich schwer im rohen, noch schwerer aber im gereinigten Zustande als Weinsteinrahm oder Weinsteincrystallen-Pulver auf. Daher geben einige berühmte Saucenmacher an, man solle ihn in kochendem Wasser auflösen, ich vermuthe, diese Herren haben entweder gar keine Praxis in der Schnupftabackfabrikation, oder sie haben zum wenigsten diese Arbeit noch nicht unternommen. Ich rathe jedermann von dieser Thorheit ab, der nicht Lust hat, seine mit Kosten zusammengesetzten Saucen wegzugießen, oder seinem Taback zu wenig von diesem vortrefflichen sauren Pflanzensalze geben zu müssen. Nach meinen darüber angestellten Versuchen braucht der gereinigte Weinstein gegen dreißig Theile kochendes Wasser zur Auflösung, und schießt bei der geringsten Erkältung sogleich wieder in Crystallen an. Ein solches ungeheures Quantum von Flüßigkeit, als erforderlich seyn würde, acht bis zwölf Prozent Weinsteincrystallen aufzulösen, ist bei keiner Sauce anwendbar, die Blätter

oder der Mehltaback mögen so sehr vertrocknet seyn, als sie nur immer seyn können, überdieß crystallisirt der Weinstein bei der geringsten Abkühlung sogleich wieder; dieser Umstand allein macht die ganze Arbeit vergeblich und unnütz.

Da nun aber der rohe Weinstein sowohl, als der gereinigte sich in dem gährenden Tabacke von selbst zersetzt, so würde es eine ganz vergebliche Arbeit seyn, sich mit dessen Auflösung zu bemühen, sondern der Arbeiter, welcher das Geschäft des Ansaucens besorgt, hat nur darauf zu sehen, daß die Sauce fleißig aufgerührt werde, weil sich dieses Salz immer wieder zu Boden setzt. Eine etwas schnellere Auflösung des Weinsteins wird dadurch bewirkt, daß man saure St. Omer-Saucen einige Tage in der Wärme digeriren läßt. Hier geht schon eine anfangende Zersetzung desselben vor, welche die spätere vollkommenere Zersetzung mächtig befördert.

Bei geringeren Blättertabacken pflegt man in Hinsicht der Manipulation ein weniger sorgfältiges Verfahren zu beobachten. Man bindet sie nicht erst in Büsche zusammen, sondern sie werden nach und nach in einer Wanne oder auf einem Wasser haltenden Streichtische ausgebreitet und mittelst eines Handbesens mit der Sauce besprengt, dann mit den Händen durchknetet und durcharbeitet, bis man sie mit der Sauce hinreichend durchdrungen findet. Da von geringen Blättern keine Carotten angefertigt werden, so hat es nichts zu bedeuten, wenn auch die Blätter ein wenig zerrissen werden; ja man kann sie auch vorher schneiden lassen, wenn es bequemer gefunden wird. Nur sauce man nicht Blätter und kleine Abgänge zugleich ein, es verursacht nicht nur Unbequemlichkeit im Ansaucen, sondern auch eine ungleichförmige Gährung. Zweckmäßiger handelt man in diesem Falle, die Blätter vorher gröblich schneiden zu lassen und dann mit diesen Abgängen zu mischen, oder es wird jedes für sich mit der Sauce impregnirt.

Bleibt zuletzt von den anzusaucenden Blättern noch etwas übrig, oder es fehlt an Sauce, so darf man kein Bedenken

tragen, die noch übrigen Blätter mit bloßem Wasser anzufeuchten und unter die ganze Quantität zu mischen. So wie im entgegengesetzten Falle es auch nicht schadet, wenn von der Sauce ein wenig übrig bleibt, und man bringt den Rest nach und nach dem gährenden Tabacke bei. Uebermäßiges Anfeuchten ist nachtheilig; doch kann es Fälle geben, wo ein starkes Anfeuchten nothwendig wird, weil der Taback von dunkler Farbe verlangt wird, ohne ihm eine künstliche schwarze Farbe zu ertheilen; so wird in dieser Absicht die Sauce auch wohl heiß aufgetragen, wie beim ächten Brasilientaback.

Mehltabacke

werden auf dem Streichtische mit der Sauce behandelt. Wie ein solcher Tisch beschaffen seyn muß, soll weiterhin gesagt werden. Wenn nun das zum Ansaucen bestimmte Tabackmehl auf dem Tische ausgebreitet liegt (gewöhnlich legt man hundert, seltener zweihundert Pfund, auf einmal auf,) so macht der Arbeiter mit einer flachen hölzernen Schaufel, (Getreide- oder Malzschippe) die bei dieser Arbeit nothwendig gebraucht wird und immer zur Hand seyn muß, Furchen hinein, und gießt die Sauce nach und nach darauf; wenn dieses geschehen ist, wieder mit der Schaufel durchgestochen, alsdann der ganze Haufen auf die eine Seite des Tisches geschoben und mit dem Streichbrete auf die andere Seite des Tisches herübergestrichen. So fährt man nun so lange mit Hin- und Herstreichen fort, bis nicht das mindeste von Ballen oder Knötchen mehr darinn bemerkt wird, und jedes Stäubchen seinen Antheil von Sauce erhalten hat. Wenn diese Arbeit vollendet ist, wird der Taback durch ein grobes Spahnsieb geschlagen, auf einen, oder nach Befinden mehrere Haufen aufgeschichtet und der Gährung überlassen.

Während dieser Arbeit suche man nach Möglichkeit das Verstäuben des Tabacks zu verhüten. Der Fabrikant muß dabei selbst gute Aufsicht halten, wie überhaupt bei allen Saucirungen,

damit der Zweck des Ansaucens nicht durch nachläßige oder diebische Arbeitsleute vereitelt oder wenigstens zum Theil verfehlt werde. Es kommt unglaublich viel darauf an, daß ein Fabrikherr seine Arbeiter unter guter Aufsicht halte; ja der gute Fortgang einer Fabrik beruht darauf, denn es ist leider nur zu bekannt, daß die Fabrikstuben die verdorbenste Menschengattung einschliessen. Das Verstäuben der Mehltabacke hat großen Nachtheil zur Folge, weil in diesem feinen davonfliegenden Staube der Kern oder die edelsten Theile des Tabacks enthalten sind; es kann aber dieser Nachtheil sehr vermindert werden, wenn schon bei dem Mahlen und Stampfen der Mehltabacke, so wie auch bei dem Ansaucen derselben, die nöthigen Vorsichtsmaßregeln beobachtet werden.

Bei dem Ansaucen verhütet man es dadurch, daß man den Mehltaback mit der Sauce befeuchtet und einige Stunden ruhig liegen läßt, bis er mit der Sauce durchdrungen ist, alsdann kann er, ohne im mindesten zu stäuben, weiter verarbeitet werden. Schon beim Herausnehmen aus den Fässern suchte ich das Stäuben dadurch zu verhüten, daß ich den Mehltaback von Zeit zu Zeit mittelst eines Handbesens besprengte. Weil dieser feine Staub den Lungen äußerst gefährlich ist, und folglich der Gesundheit der Arbeiter schadet, so verdient es schon dieser Umstand, daß denkende Fabrikanten hierauf ihre Aufmerksamkeit richten.

§. 417.

Von dem zu den Tabacksaucen dienlichsten Wasser.

Man theilt dem gemeinen Sprachgebrauch gemäß, die Wässer in harte und weiche. Erstere, wozu vorzüglich die Brunnenwässer gehören, besitzen einen erdigen, gleichsam trockenen Geschmack, zeigen beim Bierbrauen, Brandweinbrennen, für Färbereien, Bleichereien und dergl. nicht die beste Wirkung. Hülsenfrüchte kochen darinn nicht weich 2c. 2c. Die Ursache von dieser Härte der Wässer soll chemischen Untersuchungen nach, in der Beimischung einer Menge erdiger Stoffe, die mit Kohlensäure, oder anderen Säuren, verbunden sind, zu suchen seyn.

Das Wasser wird wegen seiner Auflösungskräfte, die es auf verschiedene Luftarten, Erden, Metalle, und vorzüglich auf Salze äußert, in der Natur nie ganz rein gefunden. Von einem guten Wasser fordert man überhaupt, daß es vollkommen durchsichtig, ungefärbt, geruchlos und ohne Geschmack sey. Unter allen natürlichen Wässern ist das Regen- und Schneewasser das reinste. Die Brunnenwässer sind bisweilen ziemlich rein, oft enthalten sie aber auch fremdartige Beimischungen. Das Flußwasser enthält immer weniger fremdartige Theile, als das Brunnenwasser, stehende Wässer, als: Landseen, Teiche und Sümpfe, führen außerdem auch noch extracktartige Theile mit sich.

Je reiner und weicher ein Wasser ist, desto besser löst es die Stoffe auf, die ihm zum Auflösen übergeben werden. Da hingegen ein unreines Wasser viel Nachtheil bringen kann. Die gewöhnlichen Verunreinigungen der Brunnenwässer bestehen in Gyps, kohlensaurem Kalk, schwefelsaurem oder kohlensaurem Eisen, ꝛc. ꝛc. Die Einwirkung des Sonnenlichts soll dem Brunnenwasser nachtheilig seyn, denn man hat Beispiele, daß offenstehende Brunnen, die schlechtes Wasser führten, sich nach der Zeit verbesserten; als man sie bedeckte und ihnen allen Luftzutritt benahm.

Da nicht jede Tabackfabrik Fluß- oder andere reine und weiche Wässer zu Diensten hat, sondern die meisten sich mit Brunnenwasser behelfen müssen, so wird es hier am schicklichen Orte seyn, die Mittel anzugeben, wie ein solch unreines Wasser zu reinigen ist.

§. 418.

Die gemeinste und älteste Methode, unreine Brunnen zu reinigen, ist das Hineinwerfen von Kochsalz. Ueberhaupt können harte, kochsalzhaltige Brunnenwässer bei der Tabackfabrikation keinen Nachtheil bringen, sie tragen hingegen noch zur Dauer der Tabacke, besonders der Schnupftabacke wesentlich bei, nur sind

sie zum Auflösen harziger Substanzen und zum Extrahiren feiner und theurer Vegetabilien nicht so brauchbar als weiche Wässer.

Chemisch können alle Wässer, selbst das unreinste Seewasser durch Destillation gereiniget werden. Wenn also eine Fabrik nur hartes Brunnenwasser haben könnte, so würde sich diese das benöthigte weiche und reine Wasser auf diesem Wege leicht verschaffen können. Dabei ist das richtigste Verfahren dieses:

Eine gewöhnliche Destillirblase wird mit dem zu reinigenden Wasser angefüllt und dieses durch darunter angemachtes Feuer ins Kochen gebracht. Den zuerst übergehenden Theil, (ohngefähr den vierten Theil vom Ganzen) läßt man weglaufen und zieht bei mäßigem Feuer von dem übrigen die Hälfte oder zwei Drittheile ab. Auf diese Art erhält man ein ganz reines und zu allen Auflösungen geschicktes Wasser. Weil sich mit dem Wasser oft fremde Luftarten verbinden, die sich bei der Destillation mit dem Wasser zugleich und zwar zuerst verflüchtigen, so wird die zuerst übergehende Portion verworfen. Andere Verunreinigungen als Gyps, kohlensaurer Kalk u. dgl. bleiben im Destillirgeschirr sitzen; man wird sie nach beendigter Destillation vorfinden.

Wer sich dieser Methode nicht bedienen kann oder will, der wird vielleicht die folgende, von einem guten Chemiker vorgeschlagene, bequemer finden:

In ohngefähr hundert Pfund eines kalk- eisen- oder gypshaltigen Wassers gieße man zwei Loth in Wasser aufgelöste gereinigte Pottasche, rühre das Ganze einigemal gut um, und lasse es vier und zwanzig Stunden ruhig stehen, so schlagen sich die erdigen und metallischen Theile zu Boden, die man alsdann durch ein vorsichtiges Abgießen davon entfernt. Das Wasser hat nun einen ganz kleinen Antheil von kohlensaurem Kali enthalten, welches aber zu unserem Gebrauch nichts schaden kann.

Kalk- eisen- und gypshaltige Wässer, lassen sich oft durch bloßes Abkochen reinigen. Trübt sich ein solches Wasser beim Sieden, so kann man auf eine Verunreinigung mit oben angeführ-

ten Erden und Metallen sicher schließen. Diese Trübung verursacht die durchs Kochen entweichende Kohlensäure, worauf man es nach dem völligen Auskühlen und Abklären völlig gereinigt abgießen kann; indem sich alle fremdartige Theile zu Boden geschlagen haben.

Von der Gährung der Schnupftabacke.

§. 419.

Wir kommen zu der wichtigsten Periode in der Schnupftabackbereitung, ja zu den wichtigsten Momenten der gesammten Tabackfabrikation, zu einer Periode, die den Werth oder Unwerth des neugeschaffenen Schnupftabacks bestimmt. Wovon der gute oder schlechte Fortgang einer Fabrik ganz besonders abhängt, und wodurch eine Fabrik sich heben und sinken kann. Hier ist die Klippe, an welcher schon manche junge Fabrik gescheitert ist, manche noch scheitern wird; die im Vertrauen auf erkaufte Rezepte oder trügliche Anweisungen zur Tabackfabrikation sich an die Schnupftabackbereitung wagen wird, ohne die nöthigen Vorkenntnisse oder die mindeste Erfahrung zu besitzen.

Wohl sagt mancher: Man muß erst Versuche im Kleinen anstellen, ehe man größere Partien der Gährung unterwirft, allein dieß ist eben ein Punkt, der Anlaß zu den gröbsten Irrthümern geben kann. Versuche im Kleinen geben ganz andere Resultate, als diejenigen, welche mit größeren Quantitäten angestellt werden. Daher glaubt sich mancher befugt, über dieses Geschäft zu schreiben, der in seiner Schreibstube Versuche mit Pfunden und Lothen gepülverter Tabackblätter anstellte, und empfiehlt dann, durch trügliche Resultate irre geleitet, seine ohnfehlbar seyn sollenden Angaben den Fabrikanten zur Nachahmung. Wenn doch diese Herren sagen könnten: Kommt und sehet die Proben von den vortrefflichen Tabacken, die nach meiner ganz neu erfundenen Methode erzeugt werden, und die ich euch hier, in meinem Werke über die Cultur und Fabrikation der Rauch- und Schnupftabacke

in einem so gefälligen Gewande vormalete und aus bloßer Menschenliebe fast gratis gebe. Aber diese Herrn hüten sich wohl, so etwas zu sagen.

Wie konnte z. B. ein Hermbstädt in seinem viel gelesenen Werke über die Tabackfabrikation es wagen, den Vorschlag zu thun: Man solle neu angesaucete Schnupftabacke in Quantitäten von hundert Pfund und drüber in ein Faß schütten und mit einer Aussteuer von fünf Prozent Kochsalz an einem warmen Orte wochenlang der Gährung überlassen, alsdann den Taback untersuchen, und das noch fehlende Kochsalz und dergl. noch zusetzen. Ueberzeugt bin ich hingegen, daß, wer auf diese Art verfährt, seine gährenden Tabacke größtentheils in der faulenden Gährung begriffen vorfinden wird. Aber so geht es, wenn man keine Praxis hat und doch sich zum Lehrer der Unwissenden aufwerfen will. Hermbstädt operirte höchst wahrscheinlich mit einzelnen Pfunden und berechnete dann den Erfolg nach Centnern. Auch verwechselt er sehr oft irrigerweise Gährung mit Fermentation, die doch beide himmelweit verschieden sind, und es würde ein fürstliches Vermögen erforderlich seyn, wenn ein Unkundiger nach seinen Angaben so lange operiren wollte, bis ihn die Erfahrung belehrt hätte.

Wenn dann die Leser eines pomphaft angekündigten Werks über die Tabackfabrikation, dessen Verleger für eleganten Druck und Papier gesorgt hatte, (wodurch im Vorbeigehn gesagt, so wie durch die fließende Schreibart, sich manche junge Fabrikanten täuschen lassen) sich getäuscht finden, so verliert zugleich ein praktischer Arbeiter, der seine vieljährigen Erfahrungen und die Resultate seiner Sorgen und Nachtwachen dem Publikum vorlegt und sich überdieß erbietet, seine Angaben auf Verlangen practisch zu beweisen, allen Glauben zugleich mit, er betreibt ein undankbares Geschäft, was ihm nicht eher Früchte trägt, als bis er für eigene Rechnung fabriciren kann.

§. 420.

Man hat in der Technik drei Arten oder Grade der Gährung

angenommen, nämlich die geistige oder Weingährung, die saure oder Essiggährung und die faulende Gährung, welche letztere die gänzliche Auflösung vegetabilischer Substanzen zur Folge hat. Diese drei Grade der Gährung nimmt man bei allen Zucker- Schleim- und Stärke-haltigen Pflanzenkörpern an. Bei der Schnupftabackbereitung giebt es ebenfalls drei Grade, die ich

1) Gährung,
2) Fermentation,
3) faulende Gährung benenne.

Man ist, wie ich vermuthe, mit der Theorie der Gährung noch gar nicht aufs Reine. Zum wenigsten ist sie noch nicht in das rechte Licht gestellt. Diese Vermuthung wird beinahe zur Gewißheit, wenn man darüber in chemischen Schriften Belehrung sucht, denn es wird, was die Wirkung der Gährungsmittel anbelangt, ohngefähr so viel gesagt: die Gährungsmittel wirken dadurch, daß sie die innere Bewegung begünstigen, welcher zufolge sich die Theile in anderen Verhältnissen verbänden. Diese Erklärung ist nicht völlig gnügend; sie scheint mir bloß die Sache mit anderen Worten auszudrücken aber nicht zu erklären.

Die Bedingungen, unter welchen die Gährung eintreten kann und muß, sind nach meiner Ueberzeugung und meinen vieljährigen Erfahrungen:

1) Ein schicklicher Grad von Wärme (dreißig bis fünf und dreißig Grad Reaumur.)
2) Zutritt der Luft,
3) Feuchtigkeit, und
4) Ruhe.

Erfolgt die Gährung sehr schnell und heftig, dann ist sie auch gewöhnlich, nur tumultuarisch und unvollkommen.

Eben so ist es auch nachtheilig, wenn die Gährung zu früh unterbrochen wird; eine gelinde und anhaltende Gährung ist aber einer zu rasch fortschreitenden unvollkommnen jederzeit vorzuziehen. Ohne mich weiter auf die Zergliederung der verschiedenen Mei-

nungen über die Theorie der Gährung einzulassen, will ich hier bloß das Verfahren beschreiben, dessen ich mich seit mehreren Jahren mit Erfolg bedient habe.

Die feineren Sorten von Schnupftabacken unterwerfe ich nämlich einer Operation, die ich Gährung nenne, (nach anderen, kalte Gährung oder kalte Beize). Hierbei hat der Fabrikant sein Augenmerk besonders darauf zu richten, daß ihm der Taback nicht in die warme Gährung übergehe, er muß dieß vielmehr auf alle Art zu verhüten suchen.

Wenn also der Taback mit der Sauce durchdrungen und in Haufen aufgesetzt ist, welche Haufen man, nach der Jahreszeit, der Witterung oder überhaupt nach Befinden der Luft-Temperatur bald hoch bald niedrig macht, so bleibt er einige Zeit ruhig liegen, bis er eine anfangende Veränderung seiner Grundmischung durch den Geruch zu erkennen giebt. (Sehr gut ist es, wenn man sich während der ganzen Operation eines Thermometers bedienen kann.) Dieß ist der Zeitpunkt der eintretenden Gährung.

§. 421.

Es ist aber nicht immer möglich, den Zeitpunkt des Eintretens dieser Periode genau zu bestimmen, sondern es hängt dabei sehr viel von inneren und äußeren Eindrücken ab, die auf den gährenden Taback wirken. Ein Taback, der stark angefeuchtet ist, wird in der Regel schneller in Gährung gerathen, als ein anderer, der etwas trocken ist. Eben so wird ein Taback, der zwar den zur Gährung erforderlichen Grad von Feuchtigkeit besitzt, aber während dem Ansaucen nicht vollkommen durcharbeitet wurde, nicht eher zu gähren anfangen, als bis er völlig von der Sauce penetrirt ist. Die größere oder mindere Menge der zugesetzten Alkalien oder anderer Substanzen, welche Gährung zu erregen fähig sind, hat ebenfalls einen wesentlichen Einfluß auf den früheren oder späteren Eintritt der Gährungsperiode. So macht auch die äußere Luft-Temperatur und die Menge des auf einander liegenden Tabacks einen bedeutenden Unterschied.

Bestimmen läßt sich der Zeitpunkt der eintretenden Gährung nur unter folgenden Bedingungen:

1) Wenn beim Ansaucen genau immer dieselbe Manipulation beobachtet wird.
2) Wenn dem Tabacke ein für allemal dasselbe Maas von Feuchtigkeit zugetheilt wird.
3) Wenn er immer dieselbe Dosis von Gährung erregenden Substanzen erhält.
4) Wenn die Haufen einmal so hoch als das andere aufgesetzt werden, und
5) Die Lufttemperatur nach dem Thermometer bestimmt wird.

Nur unter diesen Bedingungen kann ein Fabrikant mit Gewißheit den Zeitpunkt vorher angeben, wenn sein Fabrikat die Gährung beginnen wird.

§. 422.

Ist nun dieser Zeitpunkt eingetreten, so fängt man an, den Taback zu wenden, aufzuschütteln und auszulüften und wenn es die Jahrszeit erlaubt, so lasse man von Zeit zu Zeit frische Luft darüber hinstreichen. Man hüte sich, die Sonne in den gährenden Taback scheinen zu lassen, ich habe dieses sehr nachtheilig gefunden, und wenn vielleicht das Lokal gegen Mittag gelegen ist, so suche man die Einwirkung des Sonnenlichts auf alle Weise zu verhindern, nur benehme man ihm den Zutritt der Luft nicht, denn diese ist eine der ersten Bedingungen der Gährung. Ueberhaupt wird die Gährung dadurch befördert und beschleuniget, wenn der Taback in einem etwas finsteren Raume gähren kann. Ein Taback kann oft in zwölf Stunden anfangen zu gähren; ein anderer braucht dazu mehrere Tage. Alles dieses hängt von den erst kurz vorher erörterten Umständen ab.

Mit diesem Umwenden, Aufschütteln und Auslüften des gährenden Tabacks fährt man nun so lange fort, bis nach dem Ge-

ruch desselben zu urtheilen, die Gährung als beendigt angesehen werden kann. Der angenehm süßliche Geruch, der aber nach Verschiedenheit der Sorte, auch verschieden ist, und um die Zeit der beendigten Gährung eintritt, kann dabei den besten Wegweiser abgeben. In den Sommer-Monaten fallen, wie ich bereits früher erwähnte, die schönsten Schnupftabacke, und es scheint mir überhaupt, als spiele die Electricität bei der Gährung der Tabacke eine wichtige Rolle. Bei schwülen von Gewittern begleiteten Tagen geht die Gährung am schönsten von statten. Wer es nicht selbst erfahren hat, wird mir dieses kaum glauben, und doch ist es wirklich der Fall. Wie gesagt, muß einem der Geruch bald sagen, ob der Taback ausgegohren habe oder nicht. Sobald als zu bemerken ist, daß der Taback sich seiner Vollendung nähere, wird derselbe durch Daruntersieben des nöthigen Kochsalzes abgekühlt. Sollte man die geringste Erwärmung darinn gewahr werden, dann säume man mit der Abkühlung nicht. Er kann noch so lange auf Haufen liegen bleiben, bis die Zersetzung des Kochsalzes erfolgt ist. Dann wird er breit gelegt und bleibt noch einige Tage liegen, um abzutrocknen. Er ist nun so weit fertig, daß er zu Carotten Preß-Rollen und dergleichen verarbeitet, oder auf der Schneidemaschine geschnitten und klein gearbeitet werden kann.

§. 423.

Das Einsetzen der abgegohrnen Blätter-Tabacke in eine große Presse ist nicht zu verachten, sondern eine löbliche Gewohnheit; nur darf man damit nicht eher anfangen, als nach beendigter Gährung und wenn der Taback mit Kochsalz abgekühlt, auch wieder gehörig abgetrocknet ist. Wollte man dieses Einpressen früher vornehmen, so würden die Blätter bei starkem Anziehen der Presse gewiß Brühe von sich geben, welches doppelten Nachtheil bringt. Denn erstens geht Sauce verloren, zweitens erleidet der Taback eine Art von Auslaugung, wodurch er an seinen edelsten Theilen zugleich mit angegriffen werden müßte.

Hierzu hat man große Pressen, worunter mehrere Centner Blätter zugleich Platz finden. Auf dem Boden einer solchen Presse legt man zuerst eine Schicht Blätter, die man mit einigen dazu passenden Bretern bedeckt. Auf diese Breter wieder eine Schicht Blätter, dann wieder Breter, und so wird fortgefahren, bis die Presse voll ist. Nun wird die Presse mit Beihülfe des Preßbaumes angezogen, die Spindel zurückgeschraubt, die Presse wieder voll gelegt und wieder angezogen. Dieses Anziehen und wieder Aufschrauben der Presse kann mehrmals wiederholt werden, wenn sonst der Vorrath von Blättern bedeutend ist. Zuletzt wird die Presse wieder angezogen und der Taback bleibt nun einige Wochen darinn stehen. Während dieser Zeit wird bisweilen die Presse geöffnet und der Taback untersucht, auch nach Befinden einigemal umgelegt. Zuletzt werden die durch das Pressen gebildeten Scheiben oder Kuchen herausgenommen, geschnitten und weiter nach Belieben zu Schnupftaback zerkleint. Daraus erhellet, daß diese Methode nur auf solche Blätter anwendbar ist, die ohne weiteres zu Schnupftaback verarbeitet werden sollen.

§. 424.

Mehltabacke werden in Hinsicht der Gährung auf ähnliche Art behandelt: Spürt man in den aufgesetzten Haufen den Anfang der Gährung, so nimmt auch das Durcharbeiten und Auslüften seinen Anfang; nur daß man diese Arbeit nicht mit den bloßen Händen, sondern mittelst einer flachen hölzernen Schaufel verrichtet. Mit dieser wird der Taback fleißig hin und her gestochen, aufgeschüttelt und auf eine andere Stelle geworfen, das Zulassen frischer atmosphärischer Luft ist hier eben so nützlich, als bei den gährenden Blättertabacken. Es wird auf der Stelle, wo der Tabackhaufen gelegen hat, ein nasser Fleck zu bemerken seyn, diesen wische man mit einem reinen Tuche ab und bringe den Tabackhaufen nicht eher wieder auf dieselbe Stelle, bis dieser Fleck getrocknet ist. Eben so wird auch an den Seitenwänden oder der

Rückwand des Streichtisches, oder wo der Haufen sonst angelegen hat, nachgesehn, und wo man nasse Flecke oder Tropfen bemerkt, diese ebenfalls abgewischt. Durch den Geruch kann sich ein jeder überzeugen, daß dieses Cruditäten sind, die der gährende Taback auszustossen bemüht ist. Würde dieses Abwischen unterlassen, so müßte natürlich die Gährung dadurch verzögert und erschwert werden.

Einige geben an, Mehltabacke müßten täglich ausgesiebt werden, so lange sie die Gährung bestünden. Allein diese Mühe kann man sich gar füglich bis zuletzt ersparen. Es würde dieß bei großen Partien eine sehr beschwerliche und unnütze Arbeit verursachen. Wird man in den Tabackhaufen die mindeste Erwärmung gewahr, so müssen diese durchs Umstechen sogleich gelüftet und alsdann die Haufen verkleinert werden; das heißt, man legt den Taback breiter, damit keine große Quantität auf einander zu liegen komme.

Wenn nun zu bemerken ist, daß der Taback sich seiner Vollendung nähert, kühlt man ihn durch darunter gesiebtes Kochsalz oder reines Natrum ab. Hat sich das Kochsalz darinn zersetzt, so wird er breit gelegt und unter fleißiger Aufsicht so weit abgetrocknet, bis er zum Verpacken in Blei oder zum Einstoßen in die Lagergefäße tauglich ist.

Bereitung der Carotten oder das Carottenziehen.

Das Carottiren geschieht in der Absicht, um durch Abhaltung der Luft die stille, oder Nachgährung zu befördern, und die dadurch entwickelten angenehmen und flüchtigen Theile beisammen zu halten und dem Zutritt der Luft zu entziehn.

Die Carotten werden, wie bekannt, durch eine besondere Mischung angefertigt, die man den Carottenzug nennt. Bevor man aber zu dieser Arbeit schreiten kann, ist noch eine besondere Vorbereitung nöthig, diese nennt man:

§. 425.

Das Puppenmachen.

Hierzu nimmt man dreiviertel Ellen lange und eine halbe Elle breite Tücher von grober ungebleichter Leinwand, welche mit heißem Wasser ausgewaschen werden, um die Schlichte herauszubringen. Man kann sich einen Ueberschlag machen, wie viel es dergleichen Tücher bedarf, wenn man annimmt, daß hundert Pfund angesaucete Tabackblätter vier und zwanzig bis dreißig Carotten geben. Diese Tücher dürfen nicht gesäumt, sondern bloß weitläufig umstochen werden, damit sie nicht austrennen. Man nimmt alsdann von den angesauceten Blättern, breitet eins von jenen Tüchern angefeuchtet auf dem Tische aus, legt dann vier und ein halb Pfund noch feuchte Blätter der Länge nach darauf, so, daß die kleinen Blätter in die Mitte kommen, wodurch die Carotte ihre gewöhnliche Gestalt, in der Mitte dick und an den Enden spitzig, erhält. Es versteht sich, daß die größten Blätter von außen herum angebracht werden, um die Carotte damit zu decken.

Wenn die Blätter gehörig gelegt sind, wird das Tuch in der Mitte stark zusammengezogen und über einander geschlagen, so daß es eine runde Gestalt erhält. Darauf wird es zweimal mit einem starken Bindfaden umwunden, den man mittelst einer Schlinge noch fester zusammenzieht. Eben so verfahre man mit den Spitzen, indem man das eine Ende des Tuches über das andere schlägt, ohne jedoch die mindeste Falte entstehen zu lassen; diese Spitzen werden dann ebenfalls fest gebunden. Die an beiden Enden hervorstehenden Blätter werden mit einem scharfen Messer abgestutzt, dann bei der folgenden Puppe in der Mitte wieder mit eingelegt.

Es ist just nicht nothwendig, daß die Blätter triefend naß seyn müssen, um Carotten daraus zu bilden, sondern wenn nur die Hauptribbe weich und geschmeidig ist, so ist es schon hinreichend.

§. 426.

Das Ziehen der Carotten oder das Carottiren.

Nach dem Puppenmachen folgt das Carottenziehen; dazu be-

dient man sich der Carottenzüge, wovon man zwei Arten hat, nämlich den großen und den kleinen. Auf dem kleinen verfertigt man einen halben Schuh lange Carotten, da hingegen auf dem größern Schuh lange verfertigt werden.

Der kleine Carottenzug besteht aus einem dünnen an der Wand befestigten Seil, welches durch einen Kloben angezogen werden kann, an dessen anderem Ende, ein auf der Erde liegendes Bret oder ein Sattel gebunden ist. Der Arbeiter, welcher das Geschäft des Carottenziehens besorgt, setzt sich auf dieses Bret oder diesen Sattel, und preßt die Puppe zusammen, indem er das Seil darum schlingt. Auf diese Art können in einem Tage sechzig und mehr Carotten gezogen werden, die man alsdann einige Tage nachher noch stärker schnürt und alsdann ficellirt.

Der große Carottenzug, welcher wie gedacht zur Bildung größerer Schuh langer und größerer Carotten bestimmt ist, ist auf folgende Art eingerichtet: In einem hölzernen Bocke läuft eine ebenfalls von Holz verfertigte Walze, die man mittelst einer Kurbel nach Belieben umdrehen, und durch ein Sperr-Rad mit Hülfe des Sperrkegels wieder sperren kann. Ein Seil ist an diese Walze gebunden und mit dem andern Ende gegenüber an die Wand befestigt. Dieses Seil schlingt der Carottenzieher, indem er sich mit einem Bret oder Sattel darauf setzt, um die zu carottirende Puppe, spannt es durch die Walze an und preßt so den Taback zusammen. Diese Carottenzüge haben so viel Seile, als man Puppen carottiren will. Der Arbeiter schlingt das Seil um die Spitze der Puppe und dreht diese mit beiden Händen so herum, daß sich die Wendungen der Schnur dicht berühren und nichts von dem Tuche oder der sogenannten Puppenwindel dazwischen zu sehen ist Das Seil muß jedesmal beim Umdrehen, durch Hülfe des Carottenzuges, sehr fest angezogen werden, damit die Carotten recht fest werden und kein leerer Raum zwischen den Blättern bleibe, wodurch der Zweck des Carottirens verfehlt und der Luft der Zutritt gestattet würde. Ist nun die ganze Puppe

umwickelt, so bindet man das übrig bleibende Stück des Seils um die Carotte fest. Darauf werden diese umwundenen Puppen auf einem luftigen Boden zum Abtrocknen auf Latten gelegt, wo sie acht bis zehn Tage liegen bleiben und täglich umgewendet werden. Hernach werden die durchs Trocknen schon etwas locker gewordenen Schnüre losgemacht und auf obgedachte Art wieder fest angezogen. Sie bleiben nun wieder einige Tage auf dem Boden liegen und werden täglich gewendet.

§. 427.

Das Ficelliren.

Zuletzt werden die Carotten mit Bindfaden umwickelt oder ficellirt, um das feste Zusammenhalten der Carotte zu befördern. Der Bindfaden wird mit einer Schleife an der Spitze der Carotte befestiget, alsdann weiter hinab umwickelt, so daß eine Schleife unter die andere kommt und eine Art von Nath dadurch entsteht. Ist man bis auf die Mitte gekommen, so wird der Bindfaden an die andere Spitze der Carotte gezogen, hier ebenfalls mit einer Schleife befestiget und auf die vorher angegebene Art bis auf die Mitte herabgewunden, wo man endlich einen Knoten zieht. Alsdann schneidet man die an der Spitze hervorstehenden Blätter mit einem scharfen Messer ab und bringt die in reine Kisten oder Fässer verpackten Carotten auf ein gutes Lager, wo sie in einigen Monaten verkaufbar werden und alsdann noch von Tage zu Tage an Güte zunehmen werden. In den ersten Wochen muß man sie zuweilen umwenden, damit die unten liegenden Carotten wieder oben zu liegen kommen und recht gleichmäßig trocknen.

§. 428.

Eine andere Art, zu carottiren, ist in einigen französischen Fabriken eingeführt. Hierzu bedarf es bloß einer Presse und einiger hölzernen Formen. Es werden nämlich Rollen oder vielmehr Seile gesponnen, diese unter die Presse gelegt und etwas

gepreßt. Diese gepreßten Seile werden in beliebige Stücken von gleicher Länge geschnitten. Davon legt man vier Stücke mit etwas Bindfaden zusammengebunden in eine zylindrische Form, zwei halben Röhren ähnlich, welche am besten aus weißbüchnem Holz angefertigt sind. Solche Formen bringt man mehrere zugleich auf obgedachte Art mit Taback angefüllt unter die Presse, und läßt sie einige Tage scharf gepreßt stehen. Alsdann werden diese Carotten bloß mit Bindfaden, durch Hülfe der Packnadel ficellirt, zuletzt mit einem scharfen Messer an beiden Enden abgestutzt und gleich gemacht.

§. 429.

Ueber die Gährung der Tabacke in Carotten sind die Meinungen getheilt. Einige wollen, der Taback solle, sobald er mit der Sauce gehörig durchdrungen sey, noch naß, (und sogar wollen einige die Blätter, welche zu Carotten bestimmt werden, triefend naß verarbeitet haben) zu Carotten gezogen werden. Die völlig angefertigten und ficellirten Carotten solle man alsdann in Fässer oder Kisten verpackt der Gährung an einem mäßig warmen Orte einige Wochen lang überlassen und sie nur während dieser Zeit einigemal umwenden.

Solchen Vorschlägen darf man indessen nicht unbedingt Gehör geben. Aus mehrjähriger Erfahrung bin ich überzeugt, daß es weit vortheilhafter ist, die Blätter vorher der Gährung zu unterwerfen, denn

1) kommen sie alsdann nicht so sehr naß zur Verarbeitung,
2) werden die daraus verfertigten Carotten weit eher verkaufbar,
3) sind sie der Gefahr nicht unterworfen, in der Mitte zu vermodern; welches geschehen kann, wenn die Einlage oder die kurzen Blätter in der Mitte von von den Arbeitern übermäßig naß eingelegt werden und die Carotten alsdann in der Wärme die Gährung bestehen sollen.

4) Können alsdann die Carotten, nachdem sie ficellirt worden sind, ohne Bedenken aufs Lager gebracht werden.

Kurz, es ist auf alle Art sicherer und vortheilhafter, die Blätter vorher die Gährung bestehen zu lassen. Das Abtrocknen auf dem Boden kann dadurch ebenfalls vermieden werden. Eine gelinde Gährung geht demohngeachtet noch in der Carotte vor.

Von der Fermentation der geringeren Schnupftabacke.

§. 430.

Geringere Schnupftabacksorten können mit Vortheil einer Operation unterworfen werden, die ich Fermentation nenne, (nach anderen warme Gährung, oder warme Beize). Ueberhaupt kann hier in Hinsicht der Saucirung und der ganzen Behandlung rücksichtlich der feineren Sorten, ein ganz abweichendes Verfahren statt finden. Wie man bereits bei den Angaben der Saucen bemerkt haben wird, werden dabei viele Materialien angewendet, die bei uns wild wachsen und die man durch Kräutersammler vor den Stadtthoren kann zusammensuchen lassen. Welches auch der Kostenersparniß wegen für eine Fabrik sehr vortheilhaft ist. Wer sich die inländischen Kräuter, Wurzeln und Sämereien jeden Sommer frisch anschaffen will, handelt weit klüger als derjenige, der nach jeder Kleinigkeit in die Apotheke oder zum Droguisten schicken muß.

Es ist bei solchen Sorten von Schnupftabacken immer auch ein ansehnlicher Gewinn, wenn nur Absatz zu hoffen ist. Und wenn man auch diesen Gewinn gar nicht in Anschlag bringen wollte, so werden doch damit so viel kleine Abgänge von Rauchtabacken verarbeitet, die einer Fabrik nur zur Last liegen würden und die man auf keine andere Art los werden kann.

Da aber der gemeine Mann für weniges Geld auch einen guten Schnupftaback verlangt, so würde eine Fabrik aus der Ver-

arbeitung solcher Abgänge von Sandblättern und dergleichen keinen sonderlichen Nutzen ziehen, wenn sie nicht solchen Tabacken einen Anstrich geben wollte, der sie dem gemeinen Manne genießbar und angenehm machte, und der Absatz würde so äußerst unbedeutend seyn, daß er weder Mühe noch Kosten lohnte. Man muß daher auf Mittel bedacht seyn, dieses ins Werk zu richten und seine Operationen nur aus diesem Gesichtspunkte anstellen.

Das sicherste Mittel, diese geringen Abgänge zu veredlen und als Schnupftaback genießbar zu machen, ist und bleibt immer das Untermischen der Abgänge, Ribben ꝛc. von besseren Gattungen (und sollten es auch Rauchtabackblätter seyn) man verliert dabei nichts, denn man veredelt dadurch geringe Schnupftabacke ungemein und kann sich einen höhern Preiß bezahlen lassen. Damit will ich aber nicht angerathen haben, die guten Abgänge mit den geringeren zugleich anzusaucen und mit einander der Fermentation zu unterwerfen; dieß würde unklug gehandelt seyn. Die besseren Abgänge werden der Gährung (kalten Beize), die geringeren der Fermentation (warmen Beize) unterworfen und nachher erst zusammengemengt, so behalten jene ihre wohlriechenden Theile und diesen werden ihre Cruditäten durch die Fermentation entzogen oder zum wenigsten gemildert und zugleich für ihre Dauer gesorgt. Aller Sand und Unrath, der dergleichen Abgängen gewöhnlich anhängt, muß nach Möglichkeit davon entfernt werden. Unkundige Käufer vermuthen unter dem hervorblitzenden Sande gewöhnlich Spießglas. (Antimonium crudum.) Dieses einfältige Vorurtheil hat sich nicht bloß unter gemeinen, sondern selbst unter diesen gebildeten Ständen so verbreitet, daß sich ein Fabrikant nicht genug dafür hüten kann; ja mir sind Fälle bekannt, daß gerichtliche Untersuchungen darüber entstanden sind, wo zwar die Resultate immer zur Beschämung der Kläger ausfielen, eine solche Untersuchung kann indeß keinem rechtlichen Fabrikanten gleichgültig seyn.

Viele Fabriken verarbeiten jährlich eine große Quantität ungarischer Blätter zu Rauchtaback, die sie durchs Auslaugen dazu

vorbereiten. Sie bedienen sich dazu kleiner Handpressen, wo der Kasten mit Löchern zum Ablassen der Lauge versehn ist. Auf diese Art geht aber die fette ölige Brühe verloren. Warum versiehet man nicht lieber den Kasten mit ein paar Röhren nach Art der Kräuterpressen? mit welchem Vortheil kann sodann diese Lauge wieder zur Veredlung geringer Schnupftabacke angewendet werden. Selbst geringen mageren und strohartigen Rauchtabacken kann damit geholfen werden.

Wer zuviel von solcher Lauge bekommt und sie nicht anzuwenden weiß, der lasse geringe Tabacke (Blätter oder Abgänge) damit impregniren, trocknen und zu künftigem Gebrauch aufheben. Oder wem dieses Verfahren nicht anständig ist, der hebe diese Laugen im Keller oder in kalten Gewölbern, wohin der Frost nicht dringen kann, und zwar in liegenden Fässern auf, wo das Spundloch bloß mit einem Stein und dergl. bedeckt wird, um eine zu starke Gährung zu verhüten, setze man etwas Kochsalz oder Salpeter bei.

Man könnte auch dergleichen Laugen noch mehr concentriren und so ihre Wirkung um vieles erhöhen. Zu dem Eindicken über freiem Feuer rathe ich nicht, wohl aber könnte dieses durch Wasserdämpfe geschehen.

Es wird nämlich ein sehr flacher Kessel, noch besser eine flache Pfanne, von irgend einem Metall, welches aber gut verzinnt seyn muß, in einen hölzernen Kasten eingepaßt und rings herum luftdicht verwahrt.

Hierauf kittet man an das Rohr einer Destillirblase in senkrecht herabgehender Richtung, ein ohngefähr zwei Fuß langes hölzernes Rohr, dessen Mündung man unter diesen Kasten leitet. Der Helm dieser Blase, welcher übrigens von gutem Holz seyn kann, bekommt in seiner Wölbung einen Tubus, d. h. eine Oeffnung, die mittelst eines Stöpsels von Kork verwahrt werden kann und dazu dient, um kochend Wasser in die Blase nachgießen zu können, wenn das darinn befindliche verkochen sollte. Durch

darunter angebrachtes Feuer bringt man das Wasser in der Blase zum Kochen.

Wer sich vielleicht einen hölzernen Heerd oder Darrofen wollte verfertigen lassen, um Rauchtabacke darauf zu darren, Blätter und Taback-Abgänge, welche zum Mahlen bestimmt sind, darauf zu trocknen, und dergl., der kann sich ihn gleich so einrichten lassen, daß man auf demselben gleich mit abdampfen, oder Saucen digeriren, oder auch feinere Destillationen mit einem Feuer zugleich verrichten kann.

Zu dieser Absicht wird die Decke dieses Heerdes auf der Stelle, wo das Darren des Tabacks verrichtet werden soll, durchlöchert und eine verzinnte Kupferplatte darauf gelegt, die ebenfalls am Rande luftdicht verwahrt werden muß. In diesem Heerde können alsdann beliebige Vertiefungen angebracht werden, worinn man Kessel, Digerirgeräthschaften und gläserne Destillirkolben anbringen kann.

Es würde indeß nicht klug gehandelt seyn, wenn eine Fabrik große Vorräthe von solchen geringen Schnupftabacken halten wollte, noch weniger ein großes Sortiment davon aufs Lager zu legen. Die meisten Sorten davon, müssen fein präparirt seyn und trocknen deßwegen stark aus, in welchem Zustande sie schon nicht so schmackhaft sind. Man verfertige anfangs nur die gangbarsten Sorten und erwarte den Absatz.

§. 431.

Das Anfeuchten solcher geringen Tabackblätter oder Abgänge verrichtet man zwar nicht mit bloßem Wasser, sondern man wendet solche Materialien dabei an, die so viel als Nichts kosten, deren Verlust also leicht zu ersetzen ist; und bei der Fermention ist ein solcher durchs Verfliegen entstehender Verlust unvermeidlich.

Die Materialien, welcher man sich zur Vorbereitung oder zum Vorsaucen mit Vortheil bedienen kann, können bestehen:

1) in der unter dem Artickel Salmiak angegebenen Ammoniaklauge,

2) durch Auslaugen gewonnenen Tabackbrühen,
3) Weinhefen mit Tabackbrühe verdünnt,
4) gereinigte Pottasche, die man aber nur in dem Falle anwendet, wenn keine Weinhefen zu haben sind.
5) Von riechenden Zusätzen nur solche, die wenig Werth haben.

Ich begnüge mich, ein einziges Beispiel zur Zusammensetzung einer solchen Vorbereitungs-Sauce anzuführen, jeder Tabackfabrikant wird sich darnach in allen vorkommenden Fällen leicht richten können. Hier will ich annehmen, man habe hundert Pfund Mehltaback auf Neuröder-Taback zu verarbeiten; dazu könnte nun folgendes als Vorsauce dienen:

1 Pfund frische Königskerzenblüten,
20 — Tabacklauge,
10 — gute Weinhefen,
20 — Ammoniaklauge.

Mit diesen Materialien ist auf folgende Art zu operiren:

Die Hälfte der Tabacklauge wird heiß gemacht, und die Königskerzenblüten damit übergossen. Dieser Aufguß bleibt bedeckt über Nacht stehen, wird den folgenden Morgen durchgegossen und der Rückstand ausgepreßt; zu dieser Flüßigkeit setze man die übrige Tabackbrühe und die Ammoniaklauge, und verdünne damit die Weinhefen, so ist die vorbereitende Sauce zum Gebrauch fertig.

§. 432.

Das Ansaucen eines Tabacks, welcher der Fermentation unterworfen werden soll, geschieht ganz auf gewöhnliche Art. Das auf dem Streichtische liegende Tabackmehl wird mittelst darinn gezogener Furchen oder gemachter Gruben geschickt gemacht, die Sauce aufzunehmen, welche man nach und nach darauf gießt. Man läßt so den Taback einige Stunden ruhig liegen, damit er sich vorher recht mit der Sauce durchziehe und nicht stäube. Nach Verlauf dieser Zeit, fängt man an, ihn mit der Schaufel durch-

einander zu rühren. Er wird hierauf in eine Ecke des Tisches auf einen Haufen zusammengeschoben, dann mittelst des Streichbretes hin und her gestrichen, bis er die Beschaffenheit eines wohl bearbeiteten Mehltabacks besitzt. Dann schlägt man ihn durch ein grobes Sieb, bearbeitet die im Siebe übrig bleibenden Rester nochmals mit dem Streichbrete und schüttet das durchgesiebte zu dem vorigen. Der Taback wird nun auf einen Haufen gebracht, mit der Schaufel etwas fest geschlagen und bleibt nun in Ruhe und bei einer Temperatur von dreißig bis fünf und dreißig Grad Reaumur der Fermentation überlassen.

§. 433.

War der Taback auf die oben angegebene Art mit der nöthigen Dosis von Gährung erregenden Materien durchdrungen, erhielt er den nöthigen Wärmegrad und die erforderliche Feuchtigkeit, so kann er in der Regel schon in zwölf Stunden anfangen zu schwitzen. Sobald als bemerkt wird, daß die Erhitzung in der Mitte des Haufens bedeutend werden will, bringt man den Haufen auseinander. Sollte man aber nach Verlauf von zweimal vier und zwanzig Stunden noch keine Erwärmung darinn spüren, dann war er gewiß zu wenig angefeuchtet. Hat man nun von der Sauce noch übrig, dann bringe man den Rest jetzt darauf, arbeite den Taback einmal mit dem Streichbrete durch und lasse ihn dann auf einem Haufen ruhig liegen, er wird sich nun schon erwärmen.

Es ist nicht rathsam, einen solchen Taback gleich auf einmal sehr stark anzufeuchten, er geräth dadurch in eine zu schnelle und heftige Fermentation, wodurch er entkräftet wird. Eben so wenn die Hitze in dem Gährungs-Lokal zu groß ist. Sicherer geht man auf jeden Fall, wenn der Taback anfangs etwas zu wenig angefeuchtet worden wäre, als wenn man ihn zu stark angefeuchtet hätte.

Wenn also der Taback sich hinreichend erwärmt hatte, ausgelüftet und breit gelegt worden war, so suche man die Tempe-

ratur bis auf zwanzig oder fünf und zwanzig Grad zu vermindern. Im Sommer kann dieses durch angebrachten Luftzug bewerkstelliget werden. Der Taback bleibt nun so unter beständigem Umrühren ohngefähr drei Querhände hoch, schwitzend liegen. Wollte man ihn auf dem Haufen liegen lassen, so würde er, weil ihm der Zutritt der Luft im Innern des Haufens fehlt, gewiß umschlagen und in die faulende Gährung übergehn.

Wird man alsdann gewahr, daß der Taback genug fermentirt hat und einen lieblichen Geruch annimmt; welcher Zeitpunkt nach Verlauf von ohngefähr zweimal vier und zwanzig Stunden vom Anfange der Erhitzung an gerechnet, eintreten kann, so kühle man ihn mit dem nöthigen Kochsalze, welches, wie gedacht, mittelst eines Spahnsiebes darunter gesiebt wird, ab. Fieng hingegen der Taback gleich zu Anfang heftig an zu schwitzen und zu rauchen, welcher Fall bei zu starkem Anfeuchten sich ereignen kann, so kann auch die Fermentation früher unterbrochen werden. Die Fermentation zu rechter Zeit unterbrechen, ist der Haupt-Moment, wo man es durchaus nicht versehen darf. Hier darf man sich durchaus an keine Zeit binden. Daher irren alle diejenigen, welche zur Fermentation eine gewisse Zeit bestimmen. Findet man seinen Taback, so, wie man ihn wünscht, dann ist auch der Moment eingetreten, wo man ihm Abkühlung geben muß, das heißt, die Fermentation ist beendigt.

Der Taback bekommt nun seine noch fehlende Sauce mit dem Kochsalz zugleich, sie bestehe nun in parfumirenden oder säuerlichen Substanzen, bleibt noch einige Tage breit liegen, so kann nicht nur das Kochsalz sich schnell auflösen, sondern der Taback kann alsdann auch noch etwas austrocknen. Er wird hierauf durch ein Sieb geschlagen und aufs Lager gebracht. Sollen ihm noch Salze beigebracht werden, so dürfen es durchaus nur kühlende, aber nicht Gährung erregende seyn. Z. B. Salmiak, Weinstein, Pottasche und Weinhefen aber durchaus nicht. Auf ähnliche Art operire man auch mit Blättern und Taback = Abgängen. Der

Vortheil der Fermentation ist, daß solche Tabacke eher verkaufbar werden und auf dem Lager ausdauern.

§. 434.

Einer anderen Art von Fermentation bedienen sich einige Fabriken. Sie schütten nämlich den angesauceten Taback in große Töpfe und stellen diese in einen geheitzten Backofen. Hier soll das Kennzeichen der vollendeten Fermentation dieses seyn, wenn sich an den Deckeln der Gefäße Tropfen anhängen. Gestehen muß ich, daß ich kein Freund von dieser erzwungenen Fermentation bin, und auch die Vortheile derselben nicht einsehen kann.

Wie man neu angefertigte Schnupf=Tabacke aufbewahren soll.

§. 435.

Wenn also der Taback die Gährung überstanden hat und hinreichend ausgetrocknet ist, kann er aufs Lager gebracht werden. Den Carotten weise man ihre Stelle in besonders dazu aus Latten verfertigten Behältnissen an, wo sie besser liegen, als wenn sie in Fässer oder Kisten verpackt sind, und des Umwendens gar nicht bedürfen. Eben so verwahrt man auch die Preßtaback-Rollen, bis zur Zeit ihrer Versendung, wo sie wieder mit etwas Sauce bestrichen, in Papier eingeschlagen und in Kisten verpackt werden. Mehltabacke, wozu ich auch die gekörnten Sorten der Schnupftabacke, als: St. Omer, Rappee und dergl. rechne, werden in die Lagergefäße fest eingestoffen. Lagernde Schnupftabacke dürfen nie locker in Fässer geworfen werden. Wenn alsdann solche Tabacke verbraucht werden sollen, müssen sie zuvor ausgesiebt werden. Man bedient sich zu dergleichen Lagergefäßen gern kleiner Gebinde von der Größe eines halben Eimers oder eines Ankers. Die Erfahrung hat bereits gelehrt, daß in kleineren

Gebinden die Schnupftabacke sich schöner conserviren, als in den größern. Wer genöthigt ist, neue Lagergefäße anfertigen zu lassen, der lasse solche von Eichen- oder Buchenholz, und die Dauben und Bodenstücken einen Zoll stark machen, wodurch das Eindringen der Luft sehr verhindert wird. Töpfe von Steinzeug sind vortrefflich, aber dem Zerbrechen mehr unterworfen.

Das fest Einstoſſen, ist besonders fein gearbeiteten Mehltabacken dienlich und ganz besonders unter diesen, den stark parfumirten Sorten, die stark ausduften und der Feinheit ihres Mehls wegen auch leichter austrocknen. Die grob gekörnten Sorten trocknen schon nicht so leicht aus. Irrig sind aber diejenigen, welche behaupten: daß sich Schnupftabacke bloß in Carotten oder Rollen gut aufbewahren ließen. Man brauche nur die nöthige Vorsicht dabei, so dauern sie ebenfalls. Stehen solche Tabacke mehrere Monate, ohne verkauft zu werden, dann muß man sie einmal aussieben und wieder fest einstoſſen lassen.

Zum Lagerplatze wähle man kühle, luftige und trockene Gewölber, wo auf der Abend- und Mitternachtseite Zuglöcher mit Schiebern versehn sind, welche man des Nachts oder bei kühler Witterung öffnen, und bei warmen Tagen schließen kann. Eine solche Taback-Niederlage muß auch sehr reinlich gehalten und fleißig ausgefegt werden, damit sich kein Unrath darinn anhäufen und die Luft verderben könne. Eben so wenig dürfen Gerüche von anderen Waaren darinn herrschen.

Weil der Fußboden in solchen Gewölbern immer sehr feucht ist, dürfen die Fässer nicht auf diesen, sondern auf Unterlagen von Holz gesetzt werden. Die Gefäße werden mit ihren Deckeln bedeckt, mit Griffen versehn und mittelst einer Schnur an das Gefäß befestiget, um Verwechselungen zu vermeiden. An diesen Gefäßen bemerkt man das Alter des Tabacks und zu welcher Sorte er gehört; damit man nicht neue Tabacke früher und alte später verkaufe. Tabacke in Bleidosen werden in Fächer eingestoſſen.

§. 436.

Einer ganz eigenen Verpackung bedient man sich in Ungarn, nämlich der Verpackung feiner Mehltabacke in Blasen (gekörnte Tabacke vertragen es nach meiner Erfahrung ebenfalls sehr gut). Dazu braucht man gewöhnliche Rindsblasen, wie sie die Schlächter liefern, ohne sie besonders vorher zu reinigen, da nach chemischen Untersuchungen der Urin des Rindviehes eine eigenthümliche Säure enthält, die man Benzoesäure nennt, die nichts unangenehmes besitzt, sogar auf Kohlen geworfen einen äußerst angenehmen Geruch giebt, kann dieses Verfahren wohl nicht schaden. Es wird der Taback fest hineingestoßen, die Blase zugebunden und an der Decke des Gewölbes aufgehangen, ohne irgend anzustoßen, weil sie da, wo sie anstoßen, mit der Zeit Löcher bekommen. Ist der Taback mit der Zeit ausgetrocknet, so hängt man die Blasen eine Nacht ins Wasser, wo sich alsdann der Taback mit Feuchtigkeit durchzieht, ohne Wasser unmittelbar einzuschlucken. Aus Ungarn wird sehr viel Taback in solchen Blasen versendet.

Neunter Abschnitt.

Von der zu einer Tabackfabrik benöthigten Maschinerie und anderen Utensilien.

§. 437.

Die Schneidemaschine.

Die, wo der Bedarf an geschnittenen Rauchtabacken schon etwas bedeutend ist, auf zwei Mann gebaut wird. Sie muß von einem guten Meister angefertigt seyn. Ihre Form und Construktion ist übrigens so allgemein bekannt, daß sie keiner besondern Beschreibung bedarf.

§. 438.

Der Streichtisch, zur Ansaucung der Mehltabacke.

Dieser Tisch ist folgendermassen construirt:

Das Blatt dieses Tisches ist drei Ellen breit, sechs bis sieben Viertel tief und die Rückwand sieben Viertel hoch, und bekommt zwei schräg anlaufende Backen oder Seitenwände. Vorn, wo der Arbeiter steht, kommt eine sechs Zoll hohe Leiste quer vor. Er wird am besten von eichnen Pfosten verfertiget; an diesem Tische ist alles zusammengezapft und nichts genagelt; er muß vollkommen Wasser halten; das zwei Faß hohe Gestelle desselben kann von einer geringeren Holzgattung seyn.

Das dazu gehörige Streichbret ist acht Zoll hoch und sechs Zoll breit, es wird mit einem Griff zum Anfassen versehn.

§. 439.

Die Streck- oder Plättmaschine. (Quetschmaschine.)

Das Strecken oder Plätten der Tabackribben wird bei denjenigen Blättern veranstaltet, welche mit großen und starken Ribben versehn sind, und zu den besseren Sorten von Rollentabacken versponnen, oder zu solchen Tabacksorten geschnitten werden sollen, die einen feinen und gleichförmigen Schnitt verlangen, wenn sie nicht vorher auf dem Klotz mittelst des Hackemessers entribbt worden sind. Bei den geringeren Sorten der Rollentabacke, die aus Landblättern angefertiget werden, giebt man sich in der Regel diese Mühe nicht; auch sind die gewöhnlichen Tabackspinner mit dieser Maschine nicht versehn, wiewohl es vortheilhaft seyn würde, wenn man dieses Verfahren durchgängig beobachtete, ohne zu berücksichtigen, ob die Blätter geschnitten oder versponnen werden sollen. Diese Ribben machen den Taback unansehnlich und die Arbeit des Schneidens oder Spinnens selbst, beschwerlich. Zu diesem Strecken oder Plätten der Ribben, bedient man sich eines mechanischen Apparats, welcher aus zwei horizontal über einander liegenden Walzen von Weißbüchenholz verfertigt ist, von welchen die unterste mit starkem Messingblech oder mit Kupfer beschlagen seyn muß. Diese Walzen sind so eingerichtet und verbunden, daß sie durch Stellschrauben nach Erforderniß einander genähert und von einander entfernt werden können. An der Axe der unteren Walze befindet sich ein Kammrad, dessen Zähne in einen Trilling eingreifen, der mittelst einer Kurbel umgedreht werden kann, um das Ganze in Bewegung zu setzen, indem man die starkribbigen Blätter zwischen jenen Walzen hindurch gleiten läßt, werden die Ribben zerquetscht und sind nun zum Spinnen oder zum feinen Schneiden vorbereitet, so kann man auch mit denjenigen Ribben verfahren, die der Länge nach ganz von den Blättern abgestreift

worden sind. Diese müssen aber vorher schwach angefeuchtet und völlig mit der Feuchtigkeit durchdrungen seyn, so daß sie sich völlig weich anfühlen lassen. Wollte man sie stark anfeuchten, so würden sie Brühe von sich lassen. Im trocknen Zustande hingegen würden sie bloß zerdrückt aber nicht geplättet. Nach dieser Vorbereitung sind nun die Ribben zum feinsten Schnitt, oder zum Verspinnen tauglich.

§. 440.

Die Handrappir=Maschine. (Handrape.)

Diese Vorrichtung bestehet aus zwei Rahmen, die mittelst eiserner Schrauben zusammengeschraubt werden können. Die Länge des Rahmens beträgt ohngefähr vier Fuß, die Breite desselben sechs Zoll. Nach der Längenrichtung desselben, etwa in der Entfernung von drei Linien von einander, befinden sich Sägen angebracht, welche die Gestalt der eisernen Schrotsägen besitzen und, damit sie nicht schwanken, auf Leisten befestigt sind. Unter dieser Vorrichtung befindet sich ein Kasten, der dazu bestimmt ist, den zerkleinten Taback aufzunehmen, der durch eine angebrachte Oeffnung hineinfällt. Um das Rappiren zu veranstalten, wird die Carotte mit den Händen angefasset (nachdem sie vorher vom Bindfaden befreiet ist) dann auf den Sägen hin und hergeschoben.

§. 441.

Die Handstampfe.

Dieses einfache Werkzeug besitzt folgende Einrichtung:

An der Decke des Arbeitsortes ist eine Prellstange befestiget, welche mit einer senkrecht niedergehenden Stange, die unten mit einer oder mehreren verstählten Klingen besetzt ist, in Verbindung gesetzt wird. Darunter befindet sich ein runder Kübel, mit eisernen Reifen beschlagen, dessen Boden aus einem drei Zoll starken Klotz von Eichenholz besteht.

Dieser Kübel wird nun mit dem auf der Schneidemaschine oder sonst, klein geschnittenen Tabacke etwa zum dritten oder vierten Theil angefüllt. Der Arbeiter ergreift die senkrecht niedergehende Stange mit beiden Händen und stößt sie in den Kübel nieder, wodurch der Taback mittelst der am untern Ende der Stange befindlichen Messer zerschnitten wird. Da die Prellstange die Stampfe immer wieder emporhebt, so wird dadurch die Arbeit erleichtert. Je schwerer und größer die Messer und je besser sie verstählt sind, desto mehr leisten sie.

§. 442.

Die Stampfmühle.

Die Stampfmühle für den Schnupftaback ist zwar für denselben Zweck, als die Handstampfe, bestimmt, nur mit dem Unterschiede, daß, da hier meistens sechs auch wohl mehrere größere Stampfen zugleich in Bewegung gesetzt sind, diese mehr leisten kann. Sie wird meistens auf Wassermühlen angebracht; doch kann sie auch durch Wind, durch Thier- oder durch Feuerkraft bewegt werden, wodurch natürlich die Arbeit für größere Fabrikanstalten sehr beschleuniget wird. Hier hebt eine Daumwelle die Stampfen wechselseitig empor und läßt sie niederfallen. Am untern Theil ist jede Stampfe mit Messerklingen besetzt, welche den Taback zerstossen, der alsdann mittelst der Siebe nach Belieben grob und fein gepülvert werden kann.

§. 443.

Die Reibemaschine.

Der Taback bekommt durch das Reiben ein anderes Ansehn, als derjenige, welcher gestampft oder durch Wiegemesser bereitet wird, welches an einigen Orten beliebt ist. Ueberdieß leistet eine solche Maschine viel und hat das Gute, daß sich der Taback während der Arbeit nicht erhitzen kann, wie solches bei den größeren Stampfmühlen der Fall ist. Sie ist auf folgende Art zusammengesetzt:

Ein hölzernes Gerippe von vier Fuß im Durchmesser ist wie ein Zylinder um das Ende einer Wasserrad-Welle befestiget. Die ganze Oberfläche dieses Zylinders ist nun von außen mit dem stärksten Messingblech beschlagen, welches nach Art eines Reibeisens durchlöchert ist. Ueber dieser Maschine befinden sich drei oder mehrere senkrecht niedergehende weite Lotten, welche von oben mit Carotten gefüllt und mit Gewichten beschwert werden müssen, damit die Carotten immer gehörig aufgedrückt werden. Während des Ganges der Maschine muß zuweilen der Zylinder gereiniget werden. Unter dieser Vorrichtung befindet sich ein großer Kasten, worinn sich der geriebene Tabak sammlet.

Da der hier geriebene Tabak nicht gesiebt wird, so gehört zu dieser Maschine ein Reibeisen oder Durchschlag von Weißblech, welches auf einem Tischgestelle befestiget ist, wodurch der geriebene Tabak in den darunter befindlichen Kasten mit Beihülfe eines Kerbholzes gerieben wird. Das zurückbleibende Gröbere wird durch die Handstampfe vollends zerkleint.

Eine kleinere Maschine dieser Art wird nicht durch Wasserkraft, sondern durch Menschenhände bewegt. Sie besitzt fast dieselbe Einrichtung, nur ist sie mit einem Schwungrad und einer Kurbel zum Drehen versehn.

§. 444.

Das Wiegemesser.

Die Wiegemesser hat man von verschiedener Construktion. Diejenigen, welche acht bis neun Zoll hohe und zwei Fuß breite halbmondförmige Messer haben, sind die besten. Auf diese Messer ist eine starke Bleiplatte aufgelegt, um den Druck zu verstärken. Sind diese Messer gehörig verstählt und richtig gestellt, daß eins wie das andere greift, ist auch die Platte von Blei gehörig aufgelegt, so thun sie gute Wirkung. Bei schlecht construirten Messern dieser Art, soll hingegen dieß nicht der Fall seyn.

§. 445.

Die Handmühle.

Eine gute, zugleich einfach und zweckmäßig gebauete Handmühle ist ein sehr dringendes Bedürfniß für eine Schnupftaback-Fabrik. Ich will eine ganz einfache und doch zweckmäßige Mühle zu beschreiben suchen.

Die Steine sind ohngefähr zwei Fuß im Durchmesser, um den Laufer befindet sich der Lauf von Holz, zwischen welchem sich der gemahlne Taback sammlet, in einen darunter befindlichen Kasten fällt und gesiebt werden muß. Ueber der ganzen Vorrichtung ist der Trichter befestiget, durch welchen der ganz dürre und vorher etwas zerkleinte Taback geschüttet wird. Zwischen dem Laufer und Bodenstein dreht sich perpendikulär in ihrer Pfanne die Spindel oder das sogenannte Mühleisen. Vorn quervor, wo der Arbeiter sitzt, (denn hierbei kann er sitzen), befindet sich ein schwacher Kloß, der oben mit zwei Stricken befestiget ist, von dem Kloß greifen zwei hölzerne Schienen um das Mühleisen, und indem der Arbeiter den Kloß an sich zieht, wird die Mühle dadurch in Bewegung gesetzt. Eine solche Mühle ist hinreichend, einer nicht zu großen Fabrik ihren Bedarf an Mehltaback zu liefern und kostet wenig. Andere, die ich gesehn habe, kosteten mehr, weil sie künstlicher zusammengesetzt waren, verursachten ein unnützes Geklapper und leisteten wenig.

Größere Fabrikanstalten können sich ihre Mehltabacke auf jeder Wind- oder Wassermühle mahlen lassen.

§. 446.

An Destillirgeräthschaften

kann eine Tabackfabrik gebrauchen:

1) Eine kupferne Destillirblase, die gut verzinnt ist, und

2) einige gläserne Kolben von verschiedener Größe und zwar solche, die im Gewölbe ihres Helms mit einem Tubus versehn sind.

§. 447.

Uebrige Geräthschaften.

Eine große Presse, wo möglich mit eiserner Spindel. Die Form und Construktion einer solchen Presse ist bekannt genug.

Eine kleinere dergleichen, zum Auslaugen schwerer Tabackblätter.

Ein Thermometer,

Ein Alkoholimeter,

Einen großen eisernen Mörser,

Einige steinerne Reibemörser,

Kupferplatten und Druckformen,

Einen Reibstein, die Farben zu reiben,

Einen Schleifstein nebst Trog,

Ein Hackemesser nebst Kloß, zum Entribben des Tabacks.

Mehrere Siebe, theils von Messingdraht, theils Spahn- theils Haarsiebe.

Ein paar Körbe zum Auf- und Abtragen des Tabacks, die mit grober Leinwand ausgefüttert werden.

Einige Mulden, Schaufeln, hölzerne Löffel, und dergl.

Dieß sind ohngefähr die nöthigsten Geräthschaften einer Tabackfabrik.

Zehnter Abschnitt.

Von den chemischen Bestandtheilen der Tabackpflanze, nach den Versuchen der Herren Vauquelin und Hengstenberg.

Wie bereits früher erwähnt worden ist, war Herr Vauquelin der erste, der sich mit einer chemischen Zergliederung der Tabackpflanze beschäftigte, welche zum Theil mit frischen, zum Theil mit getrockneten, zum Theil mit schon zubereiteten Blättern gemacht zu seyn scheint, deren Resultate daher, wenigstens strenge genommen, nicht vollkommen als gnügend angesehen werden können.

§. 448.

Als Resultat seiner, mit dem Safte der Blätter vom Taback angestellten chemischen Zergliederung, fand Herr Vauquelin in selbigem, als nähere Bestandtheile:

1) eine bedeutende Quantität Pflanzeneiweiß;

2) sauren äpfelsauren Kalk, oxalsauren und phosphorsauren Kalk;

3) freie Essigsäure;

4) salpetersaures und salzsaures Kali in sehr geringer Quantität,

5) eine rothe, im Wasser und im Alkohol lösbare Substanz, die sich in der Hitze stark aufblähet, deren Natur er aber nicht genau ausmitteln konnte.

6) salpetersaures Ammoniak;

7) ein grünes Harz, wie solches in den meisten Pflanzenblättern angetroffen wird;

8) eine im Wasser und im Alkohol lösbare, scharfe, flüchtige und farbenlose Substanz, die von allen übrigen verschieden zu seyn scheint;

9) Fasertheile, und in der Asche Eisenoxyd und Kieselerde.

Zur nähern Erkenntniß und Beurtheilung jenes im Taback entdeckten scharfen und flüchtigen Stoffes, unterwarf Herr Vauquelin einen mit Wasser gemachten Aufguß der Tabackblätter einer Destillation aus dem Wasserbade, er erhielt ein Destillat, das sich durch folgende Eigenschaften auszeichnete:

a) sein Geruch war ganz dem der Tabackblätter gleichkommend;

b) sein Geschmack war scharf und ätzend, dem ähnlich, welchen der Tabackrauch, so wie der Taback selbst veranlasset, wenn er in den Schlund kommt;

c) der Galläpfelaufguß fällete aus jenem Destillate eine Substanz in weißen Flocken, die im Alkohol und in Alkalien lösbar waren;

d) essigsaures Blei und salpetersaures Quecksilber fälleten aus jenem Destillate, weiße in Säuren lösbare Flocken.

e) Salzsäure, die man dem Destillate beimengte, war nicht vermögend, den darinn gelösten eigenthümlichen Stoff zu zerstören;

f) als man die Verbindung jenes Destillats mit der Salzsäure, bis zum Verdunsten der letzteren, der Luft ausgesetzt hatte, zeigte jenes Wesen noch unverändert seine vorige Schärfe und Aetzbarkeit.

Herr Vauquelin betrachtet daher jenes Wesen als eine Materie eigener Art, als einen karacterisirenden Bestandtheil im Taback, der in keiner der übrigen Pflanzen angetroffen wird. Seine Einwirkung auf den thierischen Organismus fand derselbe,

mit der des Tabacks selbst, sehr übereinstimmend, wie solches aus folgenden darüber angestellten Beobachtungen hervorgehet:

a) die Nasenhaut wurde dadurch zum Niesen gereizt;

b) im Halse wurde dadurch ein so heftiger Reitz erregt, daß Uebelkeit erfolgte;

c) in den Magen gebracht, wurde bald Erbrechen dadurch veranlaßt;

d) wurde jene Materie als Klystier in die Eingeweide des Unterleibes gebracht, so war der dadurch erregte Reitz so groß, daß ein ertrunkener, im Scheintode sich befindender Mensch dadurch ins Leben zurückgerufen wurde.

Da Herr Vauquelin fand, daß jene Substanz ihrer Flüchtigkeit ungeachtet doch nicht so flüchtig war, daß deren mit Wasser oder mit Alkohol gemachte Lösung sich nicht durch gelindes Abdunsten hätte concentriren und in diesem Zustande aufbewahren lassen sollen, so empfiehlt derselbe, ein solches concentrirtes Fluidum aus dem Taback mit dem Namen: Taback-Essenz, zu bezeichnen, um damit andere geruchlose Pflanzen zu impregniren und sie dadurch zu einem künstlichen Taback umzuwandeln; oder auch um eine solche Essenz zu gebrauchen, diejenigen Tabacksorten dadurch wieder herzustellen, denen es an der gehörigen Kraft mangelt, oder die durch Seewasser Schaden gelitten haben.

§. 449.

Folgendes sind die interessanten Versuche, die ein gewisser Herr Hengstenberg über denselben Gegenstand angestellt hat; wobei die von Herrn Vauquelin angegebene Methode zur Basis genommen wurde. Derselbe bereitete zu dem Behuf ein Infusum der Tabackblätter mit kaltem Wasser, um sein Verhalten zu Reagentien zu erforschen, welches sich dabei folgendermaßen verhielt:

1) Schwefelsäure, so wie Salpetersäure und Salzsäure, trübte die Flüßigkeit, ohne einen Niederschlag zu erzeugen;

2) oxalsaures Kali erzeugte einen weißen Präzipitat darinn;

3) Gallåpfeltinktur bewirkte darinn einen grauen Niederschlag;

4) essigsaures Blei erzeugte einen weißgrauen Präzipitat.

Man nimmt an, daß durch den ersten und dritten Versuch, das Daseyn von Pflanzeneiweiß; durch den zweiten, das Daseyn eines kalkhaltigen Salzes; durch den vierten, das Daseyn von Aepfel- oder Weinsteinsäure angedeutet wurde.

Auf jene vorläufige Prüfung gegründet, wurden nun 2000 Gran Tabackblätter, sechsmal hintereinander, mit kaltem destillirten Wasser extrahirt, die sämmtlichen Extracte filtrirt und hierauf so lange mit essigsaurem Blei versetzt, bis keine Fällung mehr erfolgte. Der Niederschlag wurde von der darüber stehenden Flüßigkeit getrennt und mehreremale mit destillirtem Wasser ausgesüßt.

Um aus dem abgesüßten Niederschlage das Bleioxyd abzuscheiden, wurde derselbe mit Wasser verdünnt, und so lange ein Strom von hydrothionsaurem Gas hindurch geleitet, bis man überzeugt war, daß alles Bleioxyd in nicht lösbares Schwefelblei umgewandelt worden war. Dieses wurde durch ein Filtrum von der übrigen Flüßigkeit getrennt, welche sich nun wasserklar darstellte.

Die klar filtrirte Flüßigkeit wurde hierauf zur Konsistenz eines dicken Syrups abgedunstet. Das eingedickte Fluidum gab Spuren von Aepfelsäure und von Essigsäure zu erkennen. Um die letztere davon zu trennen, wurde das Ganze so lange gelinde abgedunstet, bis kein Geruch von Essigsäure mehr darinn zu bemerken war.

Das rückständige Fluidum zeichnete sich durch folgendes Verhalten aus:

1) es wurde vom Wasser und Alkohol vollkommen gelöst;

2) die Lösung besaß eine braune Farbe, einen mäßig sauern Geschmack, einen den gebratenen Aepfeln ähnlichen Geruch und röthete stark das Lackmußpapier;

3) als die Flüßigkeit möglichst stark abgedunstet worden war, zog der Rückstand leicht Feuchtigkeit aus dem Dunstkreise an, verflüchtigte sich nicht in der Hitze und bildete, sowohl mit essigsau-

rem Blei, als mit oxalsaurem Kali, wieder einen Präzipitat, welches das Daseyn von äpfelsaurem Kalk vermuthen ließ.

Um den äpfelsauren Kalk zu scheiden, wurde die wieder in Wasser gelöste Substanz nach und nach abgedunstet, da sich denn wirklich äpfelsaurer Kalk in kleinen Krystallen aussonderte, die zwar eine braune Farbe besaßen, sich aber durch jede damit angestellte Prüfung als äpfelsaurer Kalk bewährten.

Die nach der Ausscheidung des äpfelsauren Kalks übrig gebliebene Flüßigkeit, wurde nun nochmals mit hydrothionsaurem Gas behandelt, wodurch wieder ein wasserklares Fluidum gebildet wurde. Dasselbe wurde aus einer Retorte gelinde destillirt. Das übergezogene Fluidum besaß einen den Tabackblättern ähnlichen Geruch. Der in der Retorte übrig gebliebene Rückstand war sauer und als er mit einigen Tropfen Kalilösung versetzt wurde, entwickelte sich ein unverkennbarer Geruch nach Ammoniak.

Auf jene Erfahrungen gestützt, wurde die Flüßigkeit im Ueberfluß mit Kali verbunden und die Destillation dieser Verbindung aufs neue veranlasset; da denn ein Fluidum in die Vorlage übergieng, welches stark nach Ammoniak roch und nebenbei einen den Tabackblättern ähnlichen Geruch besaß. Es war vollkommen klar, ohne eine Spur von ätherischem Oel zu zeigen.

Der Rückstand, welcher gleichfalls ammoniakisch roch, wurde nun bis zur Dicke eines Syrups abgedunstet, hierauf mit Alkohol von achtzig Prozent übergossen, damit siedendheiß digerirt und das Fluidum alsdann bei Seite gestellt. Nach dem Erkalten desselben, hatte sich auf der Oberfläche der Flüßigkeit eine Substanz abgesondert, die folgende physische Eigenschaften wahrnehmen ließ:

1) sie war koncret;

2) von hellbrauner Farbe;

3) zerbrechlich. Sie wurde sorgfältig abgenommen, um ihre anderweitigen Qualitäten zu erforschen.

Als jene Substanz in einem Platinlöffel erhitzt wurde, schmolz sie wie Wachs, blähete sich auf, wurde trocken und verbreitete einen Geruch wie Tabackblätter. Auf Papier gestrichen und dieses

über ein Weingeistflämmchen gehalten, nahm die Substanz eine liquide Form an. Als sie nach dem Erkalten mit dem Finger gerieben wurde, glättete sie sich ohne einen Fettfleck zu hinterlassen. An der Luft trocknete sie zu einer spröden Materie aus und zwischen den Fingern erwärmt, ließ sie sich wie Wachs kneten. Im Aether ist sie nicht lösbar; wohl aber wird sie vom wäßrigen, wie vom absoluten Alkohol und auch von reinem Wasser gelöst und so auch von den ätherischen Oelen. Die wäßrige, so wie die geistige Lösung, bildete durch den Zusatz von etwas liquidem Aetzammoniak eine seifenartige Flüßigkeit.

Von der Gallustinktur wurde die mit Wasser gemachte Lösung jener Substanz weiß gefärbt, Schwefelsäure, desgleichen salpetersaures und essigsaures Blei zeigten keine Wirkung darauf. Salpetersaures Silber und Quecksilber erzeugten darinn weiße Niederschläge. Salzsaure Eisenoxydlösung, die hineingetröpfelt wurde, färbte die Flüßigkeit schön roth. Als eine Kleinigkeit davon gekostet wurde, verursachte sie eine Viertelstunde lang anhaltende Leibschmerzen und Schwindel. Jene Flüßigkeit ist also entweder der reine eigenthümliche Stoff des Tabacks, oder dieselbe macht doch einen Hauptbestandtheil darinn aus.

Um endlich auch die andern Bestandtheile im Taback auszumitteln, wurden 1000 Gran derselben folgender Zergliederung unterworfen. Bei der Temperatur des siedenden Wassers ausgetrocknet, verloren sie 130 Gran am Gewicht. Sie wurden zu wiederholten Malen mit Alkohol digerirt, bis dieser nicht mehr gefärbt wurde. Die erhaltene Extraction wurde nun aufs neue der Destillation unterworfen, um den Alkohol zu trennen. Der in der Retorte befindliche Rückstand wurde in einem Schälchen zur Trockne abgedunstet, wieder mit Aether behandelt, bis dieser sich nicht mehr färbte, hierauf der Aether durch Destillation getrennt. Was übrig blieb, war eine dunkelgrüne schmuzige, Harz ähnliche Materie, die getrocknet 30 Gran wog; sie wurde vom Alkohol und vom Aether gelöset, besaß einen bittern Geschmack und eine weiche Consistenz; sie war also ein Weichharz.

Der im Aether nicht lösbare Rückstand wurde im Wasser gelöst und filtrirt, da sich dann auf dem Filtrum eine schmierige Materie ansammelte, die nach dem Austrocknen fest und zerreibbar war, eine braune Farbe besaß und sich im Alkohol vollkommen lösete. Sie wog getrocknet 7 Gran und war Hartharz.

Die nach der geistigen Extraction übrig gebliebenen Tabackblätter wurden zu wiederholten Malen mit destillirtem Wasser ausgekocht, bis solches nicht mehr davon tingirt wurde. Die erhaltenen filtrirten Flüßigkeiten wurden im Wasserbade gelinde abgedunstet und der trockene Rückstand dreimal hintereinander mit warmen Alkohol behandelt. Die alkoholische Flüßigkeit wurde durch die Destillation vom Alkohol befreiet, dann zur Trockne abgedunstet. Der Rückstand war eine dunkelbraunrothe Materie, die sich im Wasser und im Alkohol leicht lösete, sich wie vegetabilischer Extractivstoff (Seifenstoff) verhielt und getrocknet 160 Gran wog.

Die vom Alkohol nicht gelösete Substanz löste sich im reinen Wasser auf. Sie zeigte eine braunrothe Farbe, besaß aber außerdem alle Eigenschaften eines farbigen Gummi. Bei gelinder Wärme vollkommen ausgetrocknet wog sie 276 Gran. Die nun nach allen damit angestellten Extractionen übrig gebliebenen Blätter wogen vollkommen ausgetrocknet noch 390 Gran. Hiernach sind also die den Operationen unterworfenen 1000 Gran Tabackblätter zusammengesetzt gewesen, aus:

1)	Inhärirendem Wasser	130 Gran
2)	Weichharz	30 —
3)	Hartharz	7 —
4)	Extractivstoff	160 —
5)	Gummi	276 —
6)	Pflanzenfaser	390 —
		993 Gran
	Verlust . .	7 —
		1000 Gran

welcher Verlust von 7 Gran, theils in dem eigenthümlichen Stoffe des Tabacks, theils in der entwichenen Essigsäure zu suchen seyn muß.

Aus den Resultaten der von Herrn Vauquelin und Herrn Hengstenberg mit dem Taback angestellten Zergliederung ergiebt sich, daß selbiger, rücksichtlich seiner harzigen, gummigen und andern extractiven Bestandtheile, vor anderen Vegetabilien nichts sonderliches voraus hat; daß aber der gedachte eigenthümliche Stoff in demselben, ihn wieder vor jeder andern Pflanze wesentlich auszeichnet. Jenes Wesen muß daher als eine Materie eigner Art angesehen werden, durch deren Daseyn der specifike Karackter des Tabacks bestimmt wird.

Bemerkungen des Herrn Hermbstädt über den Tabackstoff oder das von ihm sogenannte Nicotianin.

§. 450.

Das vorher erörterte giebt einen Beweis, daß die Blätter des Tabacks, außer ihren anderweitigen Bestandtheilen an Gummi, Harz, Extractivstoff ꝛc. ein eigenthümliches Prinzipium enthalten, welches auch in den Blumen und Samenkapseln vorwaltet, von dem allein alle specifische Eigenschaften des Tabacks abhängig sind. Der Taback kommt darinn mit vielen sogenannten Giftpflanzen überein, deren spezifische Wirkung ebenfalls von einem einzelnen eigenen Grundstoffe in ihnen abhängig ist. Jene aus anderen Giftpflanzen geschiedene Stoffe zeigen sich aber darinn wesentlich verschieden, von dem in dem Taback enthaltenen, daß solche gegen Reagenzien eine alkalische Beschaffenheit zeigen. Da aber diese alkalische Eigenschaften in jenem Wesen des Tabacks nicht wahrgenommen werden, so gehöret solches auch nicht zu den Alkaloiden, sondern steht als ein Stoff eigener Art da.

Zwar kennen wir zur Zeit noch keine ganz genaue Methode, um das Nicotaniu so vollkommen aus den Blättern des Tabacks auszuscheiden, daß dasselbe quantitativ bestimmt werden könnte; eine Methode, die erst noch ausgemittelt werden muß. Dagegen läßt sich solches doch, vermöge seiner Flüchtigkeit bei der Temperatur des siedenden Wassers, wenigstens zum Theil ausscheiden und abgesondert darstellen; so, daß seine Eigenschaften bestimmt werden können; folglich, in qualitativer Hinsicht, jener Gegenstand nur wenig zu wünschen übrig läßt.

Um das Nicotianin auszuscheiden, kann man sich der Tabackblätter im frischen, so wie im lufttrocknen Zustande bedienen. Man zerschneidet solche gröblich, übergießt sie in einer gläsernen Retorte mit ihrem sechsfachen Gewicht Regen- oder destillirtem Wasser und ziehet, bei etwas warmübergehender Flüßigkeit, den dritten Theil in die gut angekittete Vorlage über.

Das erhaltene Destillat ist farbenlos, etwas getrübt, klärt sich nach ein Paar Tagen auf und setzt auf der Oberfläche eine weiße durchscheinende Materie ab, wie geronnenes Oel. Es besitzt einen nicht unangenehmen Geruch, durch welchen aber der specifike Geruch des Tabacks hindurchriechend wahrgenommen wird. Dieses Destillat enthält nun das Nicotanin, in einem durch Wasser gelösten Zustande. Die Flüßigkeit zeigt weder auf das blaue, noch auf das durch Säuren geröthete Lackmußpapier eine Einwirkung; sie enthält also weder eine freie Säure, noch ein Alkali. Mit essigsaurem Bleioxyd versetzt, bildet sich darinn ein weißer Niederschlag, der das Nicotianin an Bleioxyd gebunden enthält. Der Geschmack auf der Zunge ist mäßig brennend, ohngefähr dem Eindrucke gleich, den ein zarter, nicht mit zu vielen brenzlichen Oeltheilen beladener Tabackrauch darauf macht.

Wenn man eine bedeutende Portion des Destillats mit so viel essigsaurem Blei (in Wasser klar gelöstem Bleizucker) versetzt, daß ein Theil der abfiltrirten Flüßigkeit sich noch mit der Bleiauflösung trübt, um überzeugt zu seyn, daß kein freier Bleizucker

darinn vorhanden ist; so fällt das Nicotianin mit Bleioxyd verbunden, als ein weißer Niederschlag zu Boden, der nun von der darüberstehenden Flüßigkeit getrennt und vollkommen ausgesüßt werden kann. Das in die Flüßigkeit eingetauchte blaue Lackmußpapier wird nun gleich geröthet; ein Beweis, daß die Essigsäure aus dem Bleizucker entwickelt worden ist.

Wird jener Niederschlag vollkommen ausgesüßt, so daß er keine röthende Einwirkung auf das Lackmußpapier mehr ausübt, so besteht er aus einer Verbindung des Nicotianins mit Bleioxyd. Wird er mit seinem vierfachen Gewicht destillirtem Wasser verdünnt und dann Schwefelsäure hinzu getröpfelt, so fällt schwefelsaures Blei zu Boden und die Flüßigkeit enthält nun das Nicotianin im koncentrirten Zustande.

Wird die Flüßigkeit aber, die frei von anklebender Säure seyn muß, an der warmen Luft abgedunstet, so bleibt zuletzt das Nicotianin als eine ziemlich feste, weiße, in der Wärme flüßige, in der Kälte aber gerinnbare Materie zurück. Die nun das reine Nicotianin darstellt.

Dieses Nicotianin ist es auch, von welchem der Geruch des Tabacks beim Rauchen, so wie dessen behaglicher Geschmack auf der Zunge abhängig ist; denn beim Rauchen wird solches als Rauch verflüchtigt und läßt sich, auch wenn der Rauch schon aus dem Munde geblasen ist, durch seinen Geruch wahrnehmen. Das auffallend Brennende auf der Zunge, so wie der widrige Geruch des Rauches vom gemeinen Taback, besonders der Geruch, der sich in die Kleider ziehet und den man in Zimmern wahrnimmt, wo viel Taback geraucht worden ist, ist nicht abhängig von dem Nicotianin, sondern von dem brenzlichen Oel, welches beim Ausbraten des Tabacks gebildet, mit dem Rauche dunstförmig fortgeleitet und nun beim Erkalten desselben, als stinkendes brenzliches Oel verdichtet wird; dagegen das Angenehme im Geruch des Tabackrauches allein von dem Nicotianin abhängig ist.

Was dagegen die Erregung des Schwindels, des Erbrechens ꝛc. betrifft, welche diejenigen beim Rauchen des Tabacks empfinden, die nicht daran gewöhnt sind; so wie dieselbe Wirkung, welche der Gebrauch des Schnupftabacks bei denienigen veranlasset, welche nicht an selbigen gewöhnt sind; so sind diese Erfolge beim Schnupftaback vom Nicotianin allein, beim Rauchtaback hingegen vom Nicotianin und brenzlichen Oele zugleich abhängig.

Es scheint mir, daß eine genaue Kenntniß des Nicotianins die größte Aufmerksamkeit verdiene; denn man wird dadurch den Zweck erreichen, nicht nur aus wahrem aber schlechtem Taback, den man durch Auslaugen von denjenigen Bestandtheilen befreiet hat, die ihn beim Rauchen widrig machen, wenn er mit dem Nicotianin versetzt wird, als ein sehr mildschmeckendes und beim Rauchen angenehm riechendes Produckt darstellen zu können. Man wird ferner durch die Verbindung des Nicotianins mit verschiedenen Blumen und Pflanzenblättern, die, wenn sie geraucht werden, einen sehr milden Geschmack auf der Zunge veranlassen, z. B. Rosenblätter, Peonienblätter und mehrere andere, einen künstlichen Rauchtaback von vorzüglicher Qualität darstellen können: eben so wird man dahin gelangen, durch die Verbindung des Nicotianins mit verschiedenen Pflanzenblättern, einen künstlichen Schnupftaback von vorzüglicher Qualität zu produziren.

Bevor wir aber zu diesen Vortheilen gelangen, muß es Gegenstand der Chemiker bleiben, die vollkommne Scheidung des Nicotianins weiter zu verfolgen, um solches so vollkommen rein wie möglich abzuleeren. Es scheint nicht, daß die Wahl der Düngungsmittel, womit der Taback kultivirt wird, auf die Bildung oder die Veränderung des Nicotianins einen wesentlichen Einfluß habe; dagegen es die anderweitigen nähern Bestandtheile im Taback sind, deren Quantität und Qualität dadurch bedeutend abgeändert werden kann; daher auch das Wesentliche des Unterschiedes, ob solche Blätter zu Rauch- oder zu Schnupftaback mehr oder weniger qualificirt sind.

§. 451.

Daß der Selbstanbau des Tabacks für eine Fabrik von Nutzen seyn könne, ist nicht zu bezweifeln. Besonders aber dürfte er für diejenigen Fabrikanten vortheilhaft seyn, welche Ländereien besitzen und ihre Producte nicht gut versilbern können, diesen bietet sich beim Selbstbau des Tabacks eine sichere Quelle des Erwerbs mit sehr lockenden Aussichten dar. Aber auch diejenigen Fabrikanten, deren Verhältnisse hierzu nicht geeignet sind, können davon Nutzen schöpfen und sich in ihrem Fache eine größere Routine erwerben, wenn sie auch nur Cultur-Versuche anstellen, welche sich über die Veredlung der Blätter und die zweckmäßigste Bearbeitung und Düngung des Bodens erstrecken. Für diese besonders, trug ich nachstehende Bemerkungen über den Tabackbau aus den vorzüglichsten dahin gehörigen Schriften zusammen. Sie können dem denkenden deutschen Tabackfabrikanten Stoff genug zum Nachdenken über die noch so sehr vernachläßigte Cultur der Tabackpflanze in seinem Vaterlande geben. Wer ausführlicher darüber belehrt seyn will, kann die Schriften eines Juch, Hermbstädt, Christ u. a. m. über diesen Gegenstand nachlesen.

Ueber die Kultur des Tabacks in Amerika.

---

§. 452.

Taback ist eines der vorzüglichsten Producte von Amerika, dessen Anbau man hier größtentheils durch Negersclaven betreibt. Maryland und Virginien haben ihren Wohlstand größtentheils diesem einzigen Product zu verdanken. Kein anderer Welttheil als Amerika, kann für das wahre Vaterland des Tabacks angesehen werden, wenigstens sind wir bis jetzt nicht genauer darüber unterrichtet; denn vor der Entdeckung dieses großen Welttheils kannten die Europäer nichts dem Taback ähnliches. Mehrere Län-

dertheile von Amerika, außer Maryland und Virginien, zeichnen sich noch durch vorzügliche Cultur dieser Pflanze aus, z. B. das eigentlich spanische Amerika, die Antillen und Brasilien.

Man kann sich kaum Begriffe von der Größe des Tabackbaues machen, welcher in diesem Welttheil getrieben wird. Nach Castiglione schätzte man bereits im Jahr 1788 die Zahl der sich mit dem Tabackbau beschäftigenden Menschen in Maryland und Virginien allein auf 30,000 Weiße und 80,000 Neger. Der Werth der erbaueten Tabackblätter wurde in Virginien allein auf 50 Millionen Dollars angegeben.

§. 453.

Man soll in Amerika nur vier Gattungen der Tabackpflanze kennen, die man nach den Blättern unterscheidet, nämlich folgende: *)

1) Der sogenannte Petun,
2) Der Zungentaback,
3) Der Amazonentaback,
4) Der Varinastaback.

Die erstere Art, oder der Petun, hat durchgängig Blätter von vier und zwanzig bis sechs und zwanzig Zoll Länge, und zwölf bis vierzehn Zoll Breite, die wollig, dick, fleischig, und von schönem Grün sind, welche aber, da sie sehr saftreich sind, beim Trocknen sehr einschrumpfen, daher diese Gattung nicht sehr häufig erbauet wird.

*) Es ist nicht wahrscheinlich, daß man in Amerika nur vier Spezies dieser Pflanze kenne; aber glaubhaft ist es, daß man daselbst nur vier der vorzüglichsten Arten dem Anbau unterwirft. Kennen wir doch heute, da ich dieses schreibe, in Deutschland gegen drei und zwanzig Arten der Pflanze und doch baut man eigentlich nur Zwei davon an.

Der Zungentaback, welcher wegen seiner Aehnlichkeit mit einer Zunge diesen Namen führt, hat fast so lange Blätter als die vorige Art, die aber selten über sieben bis acht Zoll breit sind. Sie sind dick, zäh, grob, und beim Anfühlen weich. Sie schrumpfen weniger ein, weil sie nicht so viel Feuchtigkeit haben, als der Petun. Diese Art wird meistens auf Martinique, Guadeloupe, Marie Galante und St. Christoph erbaut.

Der Amazonentaback führt seinen Namen von dem Amazonenflusse, der Cayenne von Brasilien scheidet; indem der erste Samen von dorther gekommen seyn soll. Das Blatt ist so lang als bei jenen Arten, aber breit und rund am Ende. Besonders unterscheidet sich aber dieses Blatt dadurch, daß die kleinen Ribben desselben gerade aus der großen Ribbe nach dem Rande zulaufen, wogegen sie bei den anderen Arten dem Umfange des Blattes folgend krumme Linien bilden. Die Blätter sind fleischig und saftig, sie schrumpfen aber deßwegen doch nicht sehr ein. Frisch riecht dieser Taback sehr unangenehm, allein, wenn er mehrere Monate liegt, erhält er einen ungemein angenehmen Geruch. Man versteht aber auch in kürzerer Zeit seinen unangenehmen Geruch zu mildern, man läßt ihn nämlich einige Tage schwitzen, nachher wieder an der Luft abtrocknen. Diese Prozedur nimmt man wohl mit allen in Amerika erbaut werdenden Tabackblättern vor. Es bekommt auch bei uns kein Blatt seinen eigenthümlichen Geruch eher, als nach der Fermentation. Ueberdieß haben jene Blätter auf der langen Reise noch eine Art von Nachgährung zu bestehn, die ihre Güte noch vermehrt.

Der Varinastaback ist die kleinste Gattung von allen; die Blätter sind selten über zehn Zoll lang, schmal, rauh, runzlich und spitzig, auch wie der Petun fleischig und saftreich. Sie schrumpfen ebenfalls sehr ein und bringen daher in Ansehung des Gewichts wenig Vortheil; er ist indessen von allen Rauchtabackblättern der beste. Den Namen soll dieser Taback von einem Dorfe haben, welches an der Küste der Terra firma im spanischen Amerika, am Meerbusen von Venezuela liegt.

§. 454.

In Virginien und besonders in dem größten Theile von Maryland ist der Boden sehr leicht, zumal die Oberfläche, welche man bearbeitet und selten tiefer als eilf bis dreizehn Zoll; die untere Schicht ist eine Art schwerer Lehm. Man pflegt gewöhnlich nicht mehr als dreimal, höchstens viermal auf einem und demselben Acker Taback zu ziehen; alsdann läßt man ihn einige Zeit brach liegen, düngt ihn und pflügt ihn oft um, alsdann säet man Hülsenfrüchte darauf, ehe man ihn wieder zu einer Tabackpflanzung benutzt.

In Maryland legt man von Zeit zu Zeit neue Tabackplantagen an, weil man bemerkt haben will, daß der darauf wachsende Taback besser und wohlriechender ist, als der auf alten Feldern erbauete, obgleich die erste Erndte von neuen Aeckern nie so vollkommen ist, als die zunächst folgenden. In Amerika kann ein solches Verfahren vortheilhaft seyn. Nach den in Europa darüber gemachten Erfahrungen ist ein Acker Jahr aus Jahr ein geschickt, Taback zu tragen, wenn hierzu die rechten Düngungsmittel gewählt werden. Zum wenigsten sind mir Aecker bekannt, wo dieser Grundsatz wirklich in Ausübung ist. Der flach und hoch liegende Boden von Maryland ist sehr bequem zum Tabackbau, weil Regengüsse die schief abhängigen Felder leicht abspülen, wodurch die Wurzeln der Pflanzen entblößt werden. Auch sind niedrig liegende Felder in diesen Gegenden der Gefahr unterworfen, bei starkem Regen unter Wasser gesetzt zu werden.

Man säet den Taback in Maryland gewöhnlich im Februar, in wärmeren Gegenden aber nicht vor dem März. Wenn ein Beet zum Besäen vorbereitet ist, wird der Samen mit Asche vermengt, damit die Pflanzen nicht zu dicht aufgehen sollen, sondern sich desto besser ausbreiten sollen. Man säet am liebsten nach einem gelinden Regen. Der Pflanzer bereitet sich verschiedene Beete und besäet sie von vierzehn Tagen zu vierzehn Tagen, um stets einen Vorrath von Pflanzen zu haben. Sobald die Pflan-

zen zwei bis drei Zoll hoch sind und zwei oder drei Blätter haben, werden sie nach dem ersten Regen versetzt.

§. 455.

Das Land, worauf der Taback verpflanzt werden soll, wird gehörig umgegraben und bearbeitet, bis die Erde fein und locker ist. Alsdann werden von einem Ende bis zu dem andern Linien gezogen und auf jede Linie oder Furche wird von zwei zu zwei Fuß so viel Erde geworfen, als nöthig ist, nun ein Häufchen oder ein rundes Beet von vier bis sechs Zoll Höhe und zwölf bis funfzehn Zoll im Durchmesser zu machen. Sind diese Beete in gerader Reihe fertig gemacht und ist der Boden durch Regen hinreichend getränkt, so vertheilt man die Neger und Negerinnen auf dem Felde und stellt zu jeder Furche einen Neger und um die zweite Furche eine Negerinn. Die Negerinnen, welche die Pflanzen vorher aus den Beeten genommen und in einen flachen Korb neben einander gelegt haben, legen auf jedes Häufchen, zur Rechten sowohl als zur Linken, eine Pflanze, damit der Neger die Pflanzen bereit finde. Er hat dann weiter nichts zu thun, als sie mit einem hölzernen Pflocke mitten in das Häufchen hinein zu stecken, die Erde darum zu legen und an die Pflanze anzudrücken.

§. 456.

Wenn die Pflanzen einige Zeit gestanden haben, wird in den Reihen nachgesehen, ob Würmer vorhanden sind, welche die Pflanzen anfressen. Findet sich dieses, so müssen sie gesäubert und zugleich alles Unkraut ausgejätet werden. Pflanzen, die ganz oder zum Theil von Würmern oder Raupen angefressen sind, werden durch frische ersetzt.

§. 457.

Kommen an den Spitzen der bereits etwas erwachsenen Pflanzen gelbe Blätter hervor, so werden diese abgebrochen. Sind sie hoch genug und haben so viel Blätter, als man wünscht,

so wird die Herzkolbe ausgeschnitten. Je früher dieses geschieht, desto besser wachsen die Blätter. Zugleich werden die schönsten und stärksten Pflanzen, von welchen man Samen zu erziehen denkt, gezeichnet, und ihnen die meisten Blätter genommen, damit sie desto mehr Säfte zum Samentragen behalten. Die später hervorkommenden Blätter, so wie aller Geiz, müssen sorgfältig davon abgebrochen werden. Sind die Saatknospen braun, so werden die Pflanzen abgeschnitten und im Trockenhause aufgehangen, bis sie vollkommen dürre sind; wo alsdann der Samen ausgerieben und zur künftigen Saat aufbewahret wird. Die Knospen zwischen den Blättern werden sorgfältig weggeschafft.

Einige Pflanzer, besonders in Maryland, haben die Gewohnheit, täglich auf ihre Tabackfelder ganze Heerden von welschen Hühnern zu schicken, welche die Würmer und Raupen ablesen, auch das Gras und andere Unkraut abfressen.

§. 458.

Welchen Unterschied das Clima auf den Wachsthum der Tabackpflanze hervorbringt, zeigt uns die Verschiedenheit der Zeit, in welcher in verschiedenen Ländern dieselbe ihre Reife erhält. In Virginien und Maryland zum Beispiel braucht die Pflanze von der Setzzeit an gerechnet bis zur Reife oder der Erndte, höchstens zwei Monate. Nach anderen Nachrichten soll daselbst der Taback, von dem Tage an, wo er gepflanzt worden ist, nur vier Wochen Zeit zur Reife nöthig haben. *) Fangen die Pflanzen an, eine scharfe Spitze an dem einen Ende zu bekommen, oder ein wenig zu runzeln, oder die Farbe zu ändern, oder zeigen sich kleine gelbe Flecken, so siehet man dieses als

---

*) Diese letztere Angabe scheint in der That ein wenig übertrieben zu seyn, höchstens könnte dieser Fall in den heißesten Erdstrichen von Amerika statt finden.

ein Kennzeichen der Reife an. Zuweilen werden aber auch die Blätter, noch ehe sie reif sind, fleckig. Alsdann sind sie nicht gesund und müssen abgeschnitten werden, damit sie die gesunden Blätter nicht anstecken. Gewöhnlich ist große Dürre die Ursache hiervon. Der Aufseher der Pflanzung muß um diese Zeit täglich nachsehen, welche Pflanzen geschnitten werden können. Zum Schneiden und Einsammeln wählt man einen heiteren Tag. Früh, sobald die Sonne den Thau abgetrocknet hat, fängt man mit der Arbeit an, und ist sorgfältig bedacht, die Blätter nicht zu zerdrücken. Man läßt sie so lange an der Sonne liegen, bis sie anfangen, welk zu werden, damit man sie leichter, ohne sie zu zerbrechen, in das Trockenhaus bringen könne. Sie müssen ehe der Abendthau fällt, unter Dach gebracht werden. Gewöhnlich schafft man sie auf Schiebkarren dahin, lieber, als daß man sie in Büschel bindet, wobei sie leicht zerknickt werden.

§. 459.

Diese Trockenhäuser sind Gebäude von fünf und zwanzig bis dreißig Fuß Länge und von verschiedener Breite, die auf allen Seiten Oeffnungen mit Laden haben, durch welche man die Luft streichen läßt, welche man aber bei Regenwetter verschließt. Hier werden schwache vierkantige Balken oder vielmehr starke Latten von zwei und einen halben Fuß Dicke, quer übereinander gelegt. Die erste Reihe dieser Latten wird etwa zwei Fuß tief unter dem Giebel des Daches gelegt, die zweite vier Fuß darunter und so fort, bis auf Mannshöhe vom Boden. Diese Latten müssen in der Breite fünf Fuß weit von einander abstehen, damit der an Stangen angezweckte Taback, der auf diese Latten gelegt wird, Raum genug zum Trocknen habe. Sobald nun die Blätter in das Trockenhaus gebracht sind, breitet man sie sogleich dünne auf dem Boden aus, wo sie ohngefähr zwölf Stunden liegen bleiben, um abzukühlen.

Alsdann steckt man durch die Ribbe eines jeden Blattes einen kleinen Pflock vom hartem Holz, mittelst dieses werden

die Blätter an die Trockenstangen befestiget. Diese Stangen werden endlich auf die oben beschriebenen Latten gelegt, sie bleiben so lange darauf liegen, bis die Blätter völlig trocken sind und keine grünen Stellen mehr zeigen. Sie werden alsdann von den Stangen abgenommen, die gröbsten Theile der Ribben davon abgesondert, dann in Büsche gebunden, wovon jeder Busch zehn bis zwölf Blätter enthält, so wie sie im Handel vorkommen. *)

Ueber die Tabackkultur in Holland.

§. 460.

In Holland bedient man sich zur Erziehung der Tabackspflanzen der Mist- oder Treibebeete. Diese pflegt man vom Monat Februar, bis zu Anfang des Aprils zu bestellen und einzurichten. Die Anlage eines solchen Beetes erfordert alle Aufmerksamkeit. Es ist hierzu erforderlich, daß man das rechte Maas treffe, das heißt, weder zu groß noch zu klein. Zum allgemeinen Maasstab nimmt man an: Eine Länge von acht Fuß und die Breite zu fünf Fuß, rheinländisch Maas. So soll sich die nöthige Wärme am besten darinn erhalten. Im Kleinen bedient man sich hölzerner Kästen anstatt der Mistbeete. Daß ein solches Mistbeet seine Fläche gegen Mittag richten müsse, dieß versteht sich wohl von selbst.

Den dazu benöthigten Pferdemist wählet man so frisch wie möglich, am liebsten gleich aus den Ställen. Weil derjenige,

*) Fast sollte ich meynen, daß hier ein Irrthum obwalte, wahrscheinlich unterwirft man die Blätter nach dem Abnehmen von den Stangen einer Art von Fermentation, bevor man sie als Kaufmannsgut betrachtet.

welcher der Luft schon einige Zeit lang ausgesetzt war, bereits an eigenthümlicher Wärme-Erzeugung verloren hat. Zuerst wird in das Beet eine hinreichende Menge Pferdemist vertheilt und fest eingetreten. Nach anderen Nachrichten, soll man sich dazu eines Gemenges aus Pferdemist und Gerberlohe bedienen. Darauf bringt man ohngefähr einen Zoll hoch gut zubereitete Erde. Die Beete werden nun mit Rahmen bedeckt, in welchen man anstatt der Glasfenster lieber Fenster von starkem geölten Papier anbringt, welche in einer Entfernung von sechs Zoll über den Beeten zu liegen kommen. Diese Rahmen werden so eingerichtet, daß man sie mittelst eines eingeschnittenen Holzes, nach Befinden hoch und niedrig stellen kann.

§. 461.

Sind nun die Beete auf diese Art zubereitet, so werden sie besäet. Da nun der Tabacksamen sehr klein ist und beim Säen leicht zu dicke fallen könnte, so braucht man die Vorsicht dabei, ihn vorher mit Sand oder Asche zu vermischen und durch ein hierzu passendes Sieb oder einen engen Durchschlag, dessen Löcher mit der Größe der Samenkörner in richtigem Verhältniß stehen, über das Beet zu vertheilen.

Bei der Erziehung der Pflanzen, muß ganz besonders darauf Rücksicht genommen werden, daß die jungen Pflänzchen nicht zu dicke aufgehen, sondern daß jede für sich Raum genug zum Wachsen erhalte; sie müssen so stehen, daß sie zur Zeit der Verpflanzung Reihenweise ausgezogen werden können; nicht aber, daß man sie einzeln ausrupfen müsse. Die klein und dürftig gewachsenen Pflanzen pflegt man geradezu zu verwerfen; nur die hoch und rechtstämmig gewachsenen, wählt man zum Verpflanzen aus.

§. 462.

Sobald man nun gewahr wird, daß sich der Mist gehörig

erhitzt hat *), so werden die Rahmen aufgerichtet, damit die durchstreichende Luft die übermäßige Wärme in etwas vermindere, ja selbst des Nachts darf man die Rahmen nicht ganz verschließen. Damit die Pflanzen immer etwas Luft behalten und die überflüssige Wärme einen Abzug habe. Wenn auch bei Tage die Sonne nicht scheint, so läßt man doch die Fenster offen, nur gegen Abend bedeckt man sie mit Stroh oder Schilfmatten, es dürfen auch die Sonnenstralen in den Mittagsstunden nicht zu heftig auf die jungen Pflanzen wirken.

Es wird hier allerdings einige Aufmerksamkeit erfordert, den Pflanzen zu rechter Zeit Luft zu geben, sie zu begießen, für Kälte zu schützen und dergl. Einige Pflanzer haben die Gewohnheit, sie mit Hühner- und Taubenmist zu bestreuen, um ihr Wachsthum zu befördern. Das Begießen der Pflanzen muß sehr vorsichtig geschehen, damit sie nicht überschwemmt und die sie umgebende Erde nicht weggeschwemmt werde. Hierzu wählt man gern ein reines weiches Wasser. Wenn gelinde Regen fallen, so werden die Fenster ganz abgehoben, wodurch natürlich das Begießen erspart wird.

§. 463.

Während nun die Pflanzen in den Treibebeeten wachsen, wird das vom vorigen Jahre noch unbestellt liegende Feld, worinn die Pflanzen wachsen sollen, zubereitet und abgelegt, d. h. von jedem Acker wird die Hälfte ab- und umgegraben, und die Erde zusammen auf den alten Fußsteig geworfen, wodurch das Feld wieder eben wird; es bleibt nur da, wo die alte Rabatte gewesen ist, eine kleine Rippe oder Erhöhung. Zwischen beiden Rippen wird der Mist auf dem Lande zubereitet, und wenn dieser gehörig

*) Der Pferdemist erzeugt gewöhnlich eine Wärme von sechzig bis fünf und sechzig Grad Reaumur.

zertheilt ist, ausgestreuet, dann mit ein wenig Erde von jenen Rippen bedeckt. Nun wird der Platz des alten Ackers ausgegraben und mit auf den Mist geworfen, alsdann die übrige Erde zwischen beiden Beeten mit herausgeholt und mit einem langen Spaten geschickt an die Seiten des Beetes geworfen, wodurch eine erhöhete Rabatte entsteht, die man einen Acker nennt. Diese Aecker werden durchgehends mit der Furche in der Weite eines holländischen Wagengleises angelegt.

§. 464.

Die Pflanzen, welche zur Erziehung des Samens bestimmt sind, pflegen die Holländer mit ganz vorzüglicher Sorgfalt zu behandeln; gewöhnlich wählt man auf einem Felde ein besonderes Stück dazu aus, welches man dreimal stärker düngt, als verhältmäßig der übrige Acker gedüngt wird. Hierzu wird ausschließend Schaafmist oder Menschenkoth gebraucht. Die schönsten Pflanzen werden dazu ausgewählt und bei dienlicher Witterung gesetzt, auch erhalten sie zu ihrem Standpunkt einen Raum von wenigstens zwei Quadratschuhen. Haben nun die Pflanzen die Größe erreicht, daß sie Stengel treiben, so werden nur die schönsten und stärksten davon zum Samentragen auserwählt, von diesen bricht man noch die schwächsten Knospen, Blüten und Samenköpfe weg, damit die übrigen alle Kraft aus der Pflanze erhalten. Zuweilen bedeckt man auch überdieß den Umkreis der Samenpflanzen mit Kuhmist.

§. 465.

Gegen das Ende des Septembers fängt man erst an, die Blätter dieser Pflanzen abzubrechen, indem alsdann die Samenkapseln die Farbe verändern und ihrer völligen Reife entgegengehn. Wenn die Samenkapseln anfangen braun zu werden, dann reißt man die Pflanzen aus und hängt sie an einem trockenen und luftigen Orte zum Nachreifen auf, die Wurzeln werden dabei nach oben und der Samen nach unten gehängt. So bleibt der

Samen in seinen Kapseln hängen, bis zu der Zeit, da man ihn aussäen will. Es versteht sich von selbst, daß man nur alsdann mit der Samenerziehung ein so mühsames Verfahren beobachtet, wenn man den Samen für seinen eigenen Bedarf erziehen will. Diejenigen, welche den Tabacksamen zum Verkauf erziehen, nehmen sich, wie leicht zu erachten, diese Mühe nicht, deßwegen ist auch der daselbst erzogene Samen, allem käuflichen vorzuziehn.

§. 466.

Das eigentliche Pflanzensetzen geschiehet von der Mitte des Monats May bis in die Mitte des Monats Juny, oder wenn die jungen Pflanzen drei bis vier Zoll hoch gewachsen sind, besonders bei schönen heiteren Tagen, und wenn es vorher geregnet hatte. Fällt in dieser Jahreszeit nasse regnerische Witterung ein, so ist dieses den Tabackplantagen keinesweges zuträglich, so wie es auch den jungen Pflanzen nicht dienlich ist, wenn es zu trocken ist und viel gegossen werden muß; denn durch vieles Begießen wird die Erde um die Pflanzen herum sehr hart, welches sie im Wachsthum zurücksetzt. Wenn es indessen bald nach der Verpflanzung nicht regnen sollte, so muß neun Tage hinter einander gegossen werden, d. h. vom Tage der Verpflanzung an gerechnet. Das Behacken und Lockermachen des Erdreichs, welches von Zeit zu Zeit nöthig ist, hat außerdem, daß es den Wachsthum der Pflanzen befördert, auch noch den Vortheil, daß dadurch viele Insecten und schädliches Ungeziefer von der neuen Pflanzung zurückgehalten werden, bis endlich die Pflanze stark genug ist, daß ihr die Insecten nicht mehr beikommen können. Die Größe der Zwischenräume oder die Entfernung einer Pflanze von der andern hat keine bestimmten Regeln. Gewöhnlich richtet man es damit so ein, daß man auf ein Beet, oder einen sogenannten Acker, vier tausend Stück bringt, zehn solcher Beete bilden einen kleinen holländischen Morgen. In schwerem thonhaltigem Boden giebt man der Pflanze gewöhnlich achtzehn Quadratzoll

Raum, in gutem schwarzem und lockerem Boden nur ohngefähr zwölf Zoll. Wenn später Frost oder große Dürre eintreten sollte, dann wird es oft nöthig, erfrorne oder verdorrete Pflanzen durch frische zu ersetzen. Die Beete werden mittelst der Jäthacke fleißig von Unkraut rein gehalten. Die Pflanzen werden auch zu gleicher Zeit behäufelt, damit sie desto fester stehn, auch die Wurzeln durch Winde nicht entblößt werden und Noth leiden.

§. 467.

Wenn die Pflanzen eine mäßige Höhe erreicht haben, so macht man den Anfang mit dem Abköpfen. Dieß geschieht ohngefähr nach Verlauf von sechs Wochen, vom Tage der Pflanzung an gerechnet. Hierbei ist viel Aufmerksamkeit nöthig, weil die Pflanzen nicht alle gleichförmig wachsen. Man muß deßwegen den Acker oft umgehen und nachsehen, bei welchen Pflanzen das Köpfen nöthig ist. Man schneidet nämlich die Krone ab, so daß an jeder Pflanze zehn bis zwölf Blätter bleiben, die unteren drei Blätter, welche man in Holland Sandgut, auch Erdgut nennt, nicht mit gerechnet.

Würde man dieses Köpfen zu frühzeitig unternehmen, wenn die Pflanze noch schwach ist, so würde diese dadurch geschwächt werden, zum wenigsten würden die oberen vier Blätter Noth leiden und eine geringere Waare liefern. Bald nach dem Köpfen kommen in den Blattwinkeln kleine Ausschößlinge oder Schmarotzer zum Vorschein, welche fleißig ausgebrochen werden müssen, weil, wenn man diese Vorsicht nicht beobachtete, nur ein geringes und leichtes Hauptblatt entstehen würde, welches die Fabrikanten nicht gern kaufen und welches auch viel niedriger im Preise steht.

§. 468.

Die holländischen Tabackplantagen sind ringsherum mit lebendigen Zäunen und Hecken umgeben, besonders aber an der Abend- und Mitternachtseite, von woher gewöhnlich die heftigsten

Winde zu erwarten sind. Daher bringt man auf diesen Seiten auch gewöhnlich die höchsten und stärksten Zäune an, die man Windhalter nennt. Zwischen diese Zäune pflanzt man wohl auch Stengelbohnen und dergl. um dadurch den Taback so viel wie möglich gegen rauhe und widrige Winde zu bewahren. Die Tabackpflanze kann eben so wenig widrigen Winden als Schloßenwettern widerstehn.

§. 469.

Die Tabackerndte nimmt in Holland gewöhnlich im Monat August ihren Anfang. Zuerst werden die untersten zwei oder drei Blätter abgenommen und bei Seite gelegt, dies ist das sogenannte Sandgut. Später werden noch zwei oder drei Blätter abgenommen, welche man Erdgut nennt. Beim Einsammeln der folgenden Blätter oder des sogenannten Obergutes, hat man den Zeitpunkt ihrer Reife wohl zu beobachten, dazu gehören Leute, die schon in diesem Geschäft geübt und erfahren sind.

Um aber diesen Grad der Reife richtig beurtheilen zu können, so halten sie das Blatt senkrecht gegen die Sonne; bemerken sie gelbliche Flecke oder eine Art öliger Augen darinn, so ist es hinlänglich reif zum Einerndten. Die Stengel werden bald nach der Erndte aus dem Acker genommen, und zu irgend einem Gebrauch benutzt. Gewöhnlich läßt man sie faulen und benutzt sie alsdann als Dünger auf andere Aecker, die keinen Taback tragen.

§. 470.

Die abgenommenen Blätter werden in große Körbe gepackt und in die Trockenhäuser gebracht. Hierauf wird die mittlere Ribbe mit einem Messer gespalten, worauf sie in Stangen eingeklammert werden. Die beiden schlechtesten Sorten, Sandgut und Erdgut werden ohne weiteres zum Trocknen aufgehängt.

Das Obergut wird beim Spalten der Ribben in Bestgut und Ausschuß abgesondert. Zu jenen gehören die gesündesten

fettesten Blätter, alle übrigen aber, welche zerknickt, dünne gerieben sind, oder Flecken haben, werden unter den Ausschuß geworfen.

Wenn diese beiden Sorten nun sortirt sind, so werden sie mit den Spitzen in die Höhe, einige Tage in große viereckige Haufen oder Beete aufgestellt, damit sie schwitzen und etwas Farbe bekommen, dann erst werden sie aufgehängt. Beim Aufstellen in Haufen müssen die Blätter Rücken an Rücken gelehnt werden, weil sie außerdem zusammenkleben würden.

§. 471.

Die holländischen Trockenhäuser sind Gebäude von ohngefähr dreißig bis vierzig Fuß Länge und verhältnißmäßiger Breite. Sie werden durchgängig fachweise gezimmert, und mit starken Balken verbunden, die zwölf bis sechzehn Fuß weit von einander entfernt sind. Zwischen jedem Gebinde werden drei oder vier Läger von Lattenwerk gemacht, worauf man die Stangen mit den Blättern hängt. Wenn der Taback hinlänglich getrocknet ist, wird feuchte Witterung erwartet, und alsdann derselbe abgenommen, hierauf in viereckige Haufen die Spitzen einwärts gerichtet zusammengelegt, darauf mit einem von Tabackblättern gedrehten Seile in Bündel gebunden, und in die Packhäuser oder auf den Boden gebracht, wo man ihn, ein Bund neben das andere gelegt, so lange aufbewahrt, bis man Gelegenheit hat, ihn zu verkaufen. Das Obergut wird, ehe man es zusammenbindet, nochmals untersucht, und alle vorher übersehene oder nachher schadhaft gewordene Blätter unter den Ausschuß geworfen.

§. 472.

Jeder holländische Morgen Tabackland braucht zehn bis zwölf Fuder vom besten Schaafmist, als des gewöhnlichsten Düngers, in dessen Ermanglung wendet man auch Menschenkoth an. Auch pflegt man, wenn man magern Dünger anwenden muß, wohl noch

Hühner- und Taubenmist über den Acker zu streuen. Dieß ist besonders der Fall, wo man aus Mangel der obigen beiden Dungarten, den Rindviehmist anwenden muß; denn ob man gleich den letzteren nicht für untauglich hält, so hat doch die Erfahrung gelehret, daß dadurch nur ein leichter magerer Taback hervorgebracht wird. Pferdemist wird, außer zu den Frühbeeten, gar nicht, oder doch nur im höchsten Nothfall angewendet.

Ueber die Tabackkultur in Frankreich.

§. 473.

Der Anbau des Tabacks wird in Frankreich, in der Hauptsache auf dieselbe Art wie in Holland betrieben; bloß in der Behandlung der reifen Blätter bemerkt man einige Verschiedenheit. Die Zeit der Weinlese ist hier auch die der Tabackserndte, sicheren Nachrichten zufolge beginnt diese auf folgende Art:

Man erkennet die Reife der Blätter daran, wenn sie anfangen geblich oder marmorirt zu werden, welches gewöhnlich zu Ende des Augusts und während des ganzen Septembers geschieht. Die reifen Blätter werden von Zeit zu Zeit abgeschnitten, mit den Ribben an einem Draht gereihet und in kleinen Päckchen von einigen Dutzend Blättern hingelegt, damit sie vorläufig etwas abwelken. Die Hauptblätter von der Höhe und der Mitte des Stengels, braucht man zu der vorzüglichsten Sorte, oder dem Taback ohne Ribben, sie werden deßwegen sorgfältig entribbt, man läßt sie in der Folge fermentiren, welches man bei dem geringen Gute nicht beobachtet.

Es herrscht hier die Gewohnheit, die Stengel oder den Stamm noch lange Zeit im Acker stehen zu lassen, damit man die auch noch nachwachsenden Blätter gewinne, so daß oft noch im Dezember Taback auf den Feldern zu sehen ist, wo denn endlich der Frost die Pflanze tödtet.

§. 474.

Wenn endlich die zum Anreihen bestimmten Blätter eingeerndtet sind, so werden die nach und nach eingesammleten und bisher in Päckchen aufbewahrten Blätter, ohne sie vorher zu sortiren, mittelst ihrer Drahtschnüre (die wahrscheinlich Messingdraht seyn müssen, weil Eisendraht nicht dauern kann) an luftigen und gegen den Regen gesicherten Orten zum Trocknen aufgehängt.

Man verlangt hier von der besten Sorte, daß sie eine schöne kirschbraune oder braunrothe Farbe habe, zehn bis zwölf Zoll lang und recht dick sey, auch sich recht fettig anfühle oder nach der Sprache der dortigen Planteurs viel Gummi habe. Die grünlichgelben und hellbraunen mageren Blätter rechnet man zu den geringeren Sorten.

§. 475.

Wenn nun die Blätter gehörig trocken sind und durch nasse Witterung etwas neue Feuchtigkeit aus der Luft angezogen haben, so werden sie abgenommen und es werden Anstalten getroffen, sie in Fermentation zu setzen. In dieser Absicht legt man sie in Schichten von beliebiger Länge und ohngefähr zwei Fuß breit, so daß immer Spitze an Spitze und Ribbe an Ribbe liegt und ohngefähr drei Fuß hoch.

Bei dieser Arbeit ist viel Aufsicht nöthig; denn, während die Blätter so über einander liegen, erhitzen sie sich und schwitzen so stark, daß man die Hand, wenn man sie in die Schicht steckt, naß wieder herauszieht. Da man sie nur bis zu einem gewissen Grade darf schwitzen lassen, so muß man folglich Sorge tragen, daß sie nicht zu heiß werden, und, wie man zu sagen pflegt, verbrennen, oder Brandflecke bekommen.

§. 476.

Wenn man also bemerkt, daß die Blätter in der Mitte sehr heiß werden wollen, so werden sie umgewendet und ausgelüftet.

Im Anfange pflegt man auch wohl diese Haufen mit Bretern zu bedecken, bis sie sich erhitzt haben. Dieß nennen die dortigen Pflanzer, die Blätter in die Presse legen. Sobald sich aber diese Blätter gehörig erhitzt haben, unterläßt man dieses Pressen. Wenn es regnet, so werden die Läden und Fenster an der Nordseite geöffnet, an der Südseite aber geschlossen. Bei feuchtem, neblichen und Regenwetter schwitzen die Blätter mehr als bei trockenem. Bei starkem Nordwinde verschließt man die Oeffnungen und Fenster auf der Nordseite, weil sonst die Blätter zu sehr austrocknen würden. Bei guter, hierzu dienlicher Witterung ist diese Fermentation in vierzehn Tagen beendiget; bei kalter, rauher Witterung hingegen dauert es wohl vier Wochen. Wenn man die Hand in die Blätterhaufen steckt und diese beim Herausziehen kalt und trocken findet, so siehet man die Arbeit als beendigt an.

§. 477.

Man läßt sie aber deßwegen immer noch einige Zeit in diesem Zustande und lüftet sie nur zuweilen aus, damit sie vollends alle Feuchtigkeit ausdunsten. Blätter, welche man beim darauf folgenden Sortiren verbrannt findet, werden unter den Ausschuß geworfen, eben so wird alles sich noch darunter findende magere Gut davon abgesondert. Die Absicht des Fermentirens gehet dahin, die Blätter mit mehrerer Sicherheit aufbewahren zu können, auch bekommen sie dadurch einen weit besseren Geruch und dunklere Farbe. Der daraus entstehende Gewichtsverlust beträgt gegen zehn bis zwölf Prozent.





